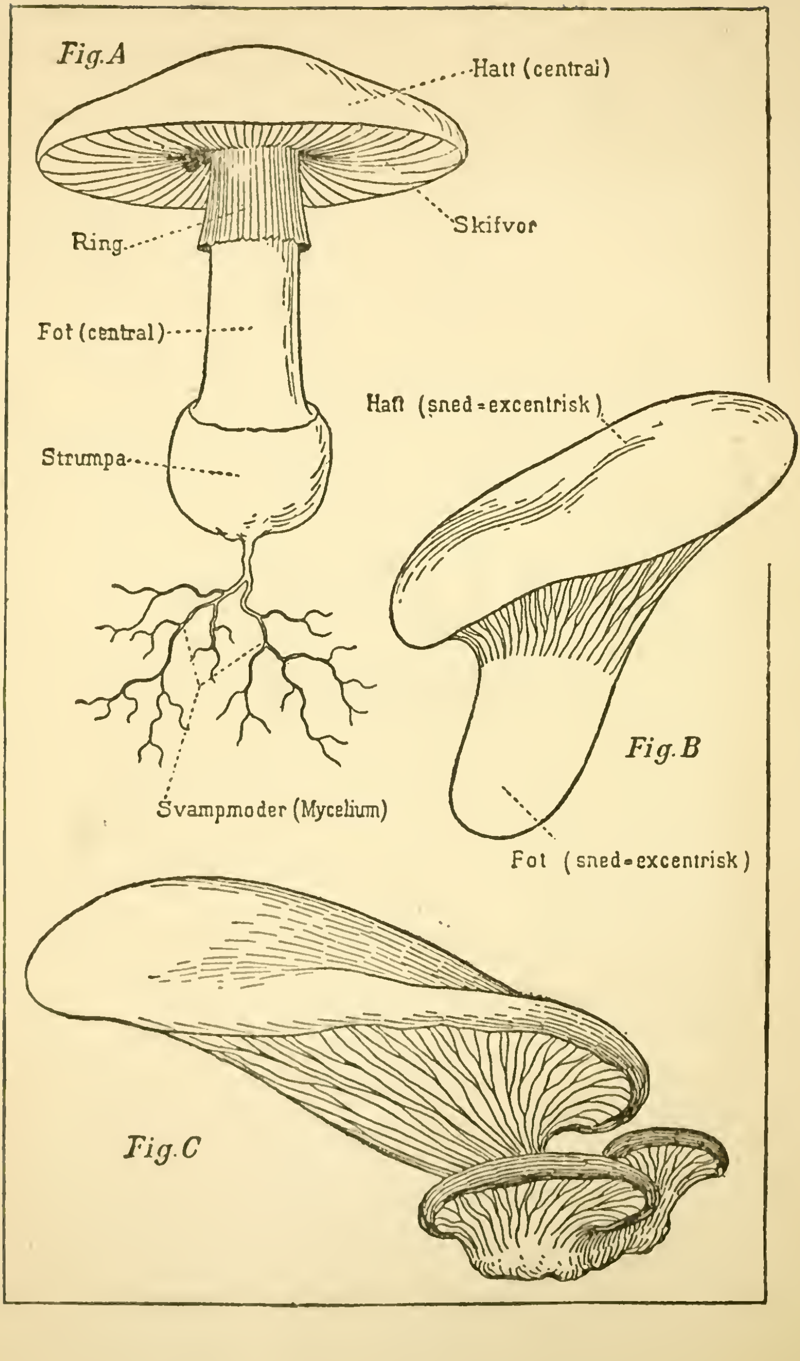
D:R M. A. LINDBLADS
SVAMPBOK

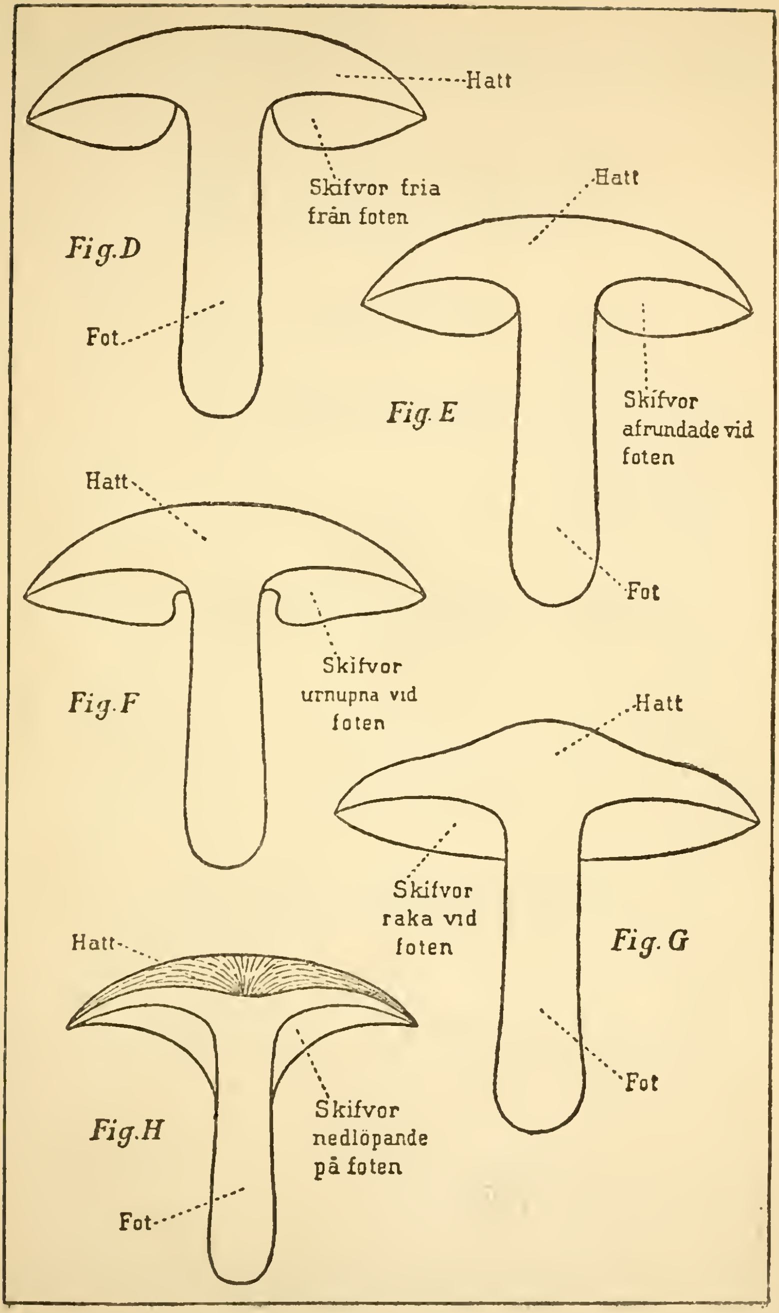


Pris 6 Kronor

D:R M. A. LINDBLADS

SVAMPBOK


Fig.A
Hatt (central)
Skifvor
Ring
Fot (central)
Strumpa
Svampmoder (Mycelium)
Hatt (sned=excentrisk)
Fig.B
Fot (sned=excentrisk)
Fig.C


Hatt
Skifvor fria
från foten
Fig. D
Fot
Hatt
Fig. E
Skifvor
afrundade vid
foten
Fot
Hatt
Fig. F
Skifvor
urnupna vid
foten
Hatt
Skifvor
raka vid
foten
Fig. G
Fot
Hatt
Fig. H
Skifvor
nedlöpande
på foten
Fot

D:R M. A. LINDBLADS

SVAMPBOK

BEARBETAD

AF

LARS ROMELL

JÄMTE

ANVISNINGAR

OM

SVAMPARS INSAMLING, FÖRVARING OCH ANRÄTTNING

AF

HERMAN SANDEBERG

BOKEN ÅTFÖLJES AF 4 FÄRGTRYCKTA PLANSCHER

STOCKHOLM 1902
IDUNS KUNGL. HOFBOKTRYCKERI

Förord af utgifvarne.

Fil. doktor M. A. Lindblad, som afled i Stockholm den 30 juni 1899 i sitt 79:de år, hade ägnat en stor del af sitt lif åt studiet af svampar och deras bruk till födoämne. Redan under sin studenttid hängaf han sig med ifver åt svampforskning samt ådagalade därvid en ovanlig grundlighet och samvetsgrannhet, till följd hvaraf han redan inom få år med rätta ansågs som en skicklig mykolog. Till denna framgång bidrog väl ock i väsentlig mån den omständigheten, att han i Upsala hade tillfälle åtnjuta handledning och undervisning af världens främste svampkännare, Elias Fries. Äfven efter sin flyttning till Stockholm fortsatte Dr Lindblad sina svampstudier, hvilka han från denna tid gaf en mera praktisk riktning, i syfte att utröna våra svenska svampars större eller mindre användbarhet till föda. Sitt intresse för att sprida kunskap om ätliga svampar ådagalade han bland annat genom den svamputställning, han en följd af år anordnade i Stockholm och vid hvilken han dagligen gaf de besökande muntlig undervisning om de ätliga svamparnas igenkännande och användning i hushållet.

Emellertid kunde hans ord på detta sätt endast nå dem, som voro i tillfälle att besöka utställningen. För att sprida kunskap om de ätliga svamparna till en större allmänhet beslöt han att utgifva en tidsenlig och billig

svampbok med goda afbildningar i naturliga färger. Förarbetena för realiserandet af denna plan upptogo en god del af hans tid under de senare åren. Tyvärr blef det honom icke förunnadt att bringa företaget till fullbordan. Vid hans frånfälle voro dock nästan alla de färglagda figurer, som skulle åtfölja boken, ritade och målade direkt efter naturen, och för själfva boken fanns ett rikt förråd af under årens lopp gjorda anteckningar och beskrifningar.

För att vinna åsyftadt gagn af härpå nedlagdt arbete hafva undertecknade beslutat att bringa företaget till fullbordan. På så sätt har föreliggande svampbok tillkommit.

Stockholm i September 1901.

Herman Sandeberg. *Lars Romell.*

INNEHÅLLSREGISTER

Sid.

Utdrag ur inledningen till Professor E. Fries' stora svampverk

"Sveriges ätliga och giftiga svampar".

§ 1.

»Från äldsta tider hafva bland de flesta europeiska folk svamparne blifvit räknade icke blott bland närande födoämnen, utan äfven till läckerheter. Redan af grekiska och romerska författare omtalas de som en allmänt begagnad och eftersökt spis. Så är förhållandet ännu i södra och östra delarna af Europa, där de icke blott värderas som en läckerhet på de rikares bord, utan äfven i stora landsträckor af de fattigare folkklasserna begärligt uppsökas som ett sundt och födande näringsmedel. I Ungern och alla af den slaviska folkstammen bebodda europeiska länder utgöra de nästan en daglig spis; det gifves trakter, f. ex. i Böhmen och flerestädes, där de en stor del af året äro de fattigare folkklassernas nästan enda föda. »Den, som genomvandrar en stor del af våra landsbygder», säger Bulliard om Frankrike, »och uppsöker de fattigas hyddor, skall finna, att dessa till lön för sitt mödosamma arbete endast lefva af ett uselt bröd, hvilket de dela med sina barn, jämte det de under flera månader förtära en fast otrolig mängd af svampar — och likväl äro dessa de friskaste och starkaste bland dessa landskaps inbyggare». Att de för ryssarne, hvilka icke äro kände för bristande fysisk styrka, äro en begärlig spis, är all-

mänt bekant; enligt Buxbaums uppgift skola desse, utom den årstid svamparne växa, under fastlagstiden hufvudsakligen lefva af insaltade svampar — och nämnde författares uppgift, att man utan åtskillnad begagnar äfven annorstädes för giftiga ansedda arter, bestyrkes äfven af Pallas.

Däremot synes detta födoämne ursprungligen varit försmådt af de egentligen germaniska folken. Af dessa finner man svampar endast använda, där de antingen lärt deras begagnande af andra folkstammar, som förut bebott de länder, i hvilka de själfva invandrat, eller ock der de blifvit uppblandade med invandrande slaviska folk. I Skandinavien, England och vissa delar af Tyskland är deras bruk af de lägre folkklasserna, om icke alldeles okändt, nästan afskydt; endast vissa läckrare arter förekomma på de förnämares bord. Anmärkas bör härvid, att flera af de från äldsta tider som synnerliga läckerheter ansedde, såsom »Kaiserling» (Agaricus Amanita cæsareus), flera arter af tryffel m. fl. saknas i denna region (först i senaste åren är en art tryffel sparsamt funnen i Sverige). Men vi äga däremot öfverflödigt förråd af många ganska smakliga, däribland flera, som saknas i de sydliga länderna. De, som hos oss användas på bättre bord, köpas vanligen dyrt betalda utifrån, ehuru de hos oss finnas växande i större mängd, än i de länder hvarifrån de hämtas. Just den omständigheten, att en eljest i arktiska och subarktiska länderna njugg natur begåfvat dem med rikligare förråd af ätliga svampar, än andra länder, synes antyda den vigt, naturen själf lagt på dessa nu förkastade växter i vårt land. Vi kunna icke underlåta fästa uppmärksamheten på det besynnerliga förhållandet, att man i ett torftigt land nästan alls icke använder ett näringsmedel, som naturen själf anvisar och nästan slösar med, då detsamma sorgfälligt insamlas och begagnas i för öfrigt rikare länder, där naturen

är mindre frikostig i dess frambringande. Man torde likväl finna det öfverdrifvet, kanske löjligt, då vi på fullt allvar påstå, att vårdslösandet af ett så smakligt, födande, rikligt förekommande näringsmedel är en stor årlig statsekonomisk förlust.

§ 2.

Att flera svamparter kunna ätas och äro ganska födande, är en genom årtusendens och hela nationers erfarenhet så bestyrkt sanning, att derom väl icke tvifvel kan uppstå. Vigtigare är likväl den frågan: utgöra de dock någon sund föda? I de länder, der svamparne icke begagnas till födoämne, är en allmän folktro, att alla svampar äro giftiga, eller omöjligen kunna vara ett sundt näringsmedel. I de länder åter, där de användas till dagligt bruk, till och med uteslutande till föda en god del af året, hyllar man en motsatt åsikt; de anses icke blott för en sund, utan tillika för en särdeles kraftig spis. De författare, som förkasta svampar som näringsmedel, äro, så vidt vi känna, sådana, som aldrig smakat dem. Vi veta dessutom att en mängd födoämnen af enskilda efter fördom eller ovana från ungdomen förkastas, under det de af tusende dagligen utan olägenhet användas. Så var förhållandet med potäterna; efter deras införande kunde den äldre generationen aldrig hvarken finna dem smakliga eller öfvertygas om deras oskadlighet (själfve Linné delade denna fördom), under det den yngre, och ännu mer efterkommande generationer, i båda afseenden funno dem ovärderliga. Alldeles samma erfarenhet har jag haft i frågan om svamp-spis; äldre personer utan större fördomsfrihet finna sig sällan därvid, då däremot de, hvilka som barn blifvit vande därvid, anse densamma som en högt värderad läckerhet. Den sundaste föda kan vid vissa tillfällen eller omåttligt begagnad blifva skadlig; hvad

en konstitution för sin diet finner högst välgörande, kan af en annan ej utan olägenhet förtäras, f. ex. smultron. Vi tilltro oss icke i strängt vetenskaplig mening afgöra, hvarken om potatis eller svampar som näringsmedel äro skadliga eller icke, men vi veta, att tusentals människor befunnit sig väl af båda, och förlita oss på vitsorden af personer, som jämte theoretiska insigter och praktisk erfarenhet i medicinen haft specielt tillfälle att studera deras verkningar som dagligt födoämne. Utom nedanför anförda yttrande af Krombholz skola vi blott anföra intyg af tvänne utmärkta vetenskapsmän, som tala af egen erfarenhet. »På en resa», säger nu mera aflidne professor Schwægrichen, »som jag företog genom en del af Tyskland och Österrike, anmärkte jag först i trakten af Nürnberg, hvarest jag tillbragte en del af sommaren, att böndernas dagliga föda endast bestod af ett svart med anis och kummin kryddadt bröd, som förtärdes jämte råa svampar. Då jag den tiden sysselsatte mig med undersökning af de kryptogamiska växterna, så beslöt jag på mig själf göra försök öfver verkningarne af detta födoämne. Jag följde dessa raska landsmäns exempel och vande mig inom några veckor att intet annat förtära, än råa svampar med bröd och att dricka friskt vatten. Långtifrån att däraf erfara minsta skadliga inflytande på min helsa, kände jag i motsatt förhållande mina krafter stärkas till nya vandringar. Jag har funnit att svamparne, då de måttligt förtäras, äro ganska födande, men att de genom kokning förlora sin naturliga smak och en del af sina goda egenskaper». Doktor Lenz gick ännu längre i försök på sig själf; under flera månader förtärde han endast svampar jämte friskt vatten, samt intygar, att han aldrig känt sig mera frisk och liflig till kropp och sinne, än just under denna tid, utan att däraf känna några obehagliga följder. Själfve mer än vanligt känslige för hårdsmälta födoämnen, hafva

vi aldrig känt någon olägenhet af svampars förtärande. Vunne svenska folket denna öfvertygelse, skulle aldrig under den genom hungersnöd svåraste årstiden brist på födoämnen blifva kännbar. — — —

Krombholz, f. d. professor i Politia medica, sedermera i Praktiska Medicinen i Prag, således bland ett af de mest svampätande folk, vederlägger den annorstädes gängse fördomen emot svamparne som födoämne: »Die Schwämme sind für den Menschen ein wichtiges, gesundes vegetabilisches Nahrungs-mittel, welches vermöge mehrerer Stickstoff-haltiger Bestandtheile der thierischen Substanz am nächsten ist, durch Fungin und Osmazom nährt und durch ein flüchtiges, riechendes Princip, welches beim Kochen dem Wasser oder anderen Flüssigkeiten sich leicht mittheilt, eine angenehme Würze der Speisen abgibt. Der armen Volksklasse dient als sättigendes, ergiebiges, gesundes Nahrungsmittel im rohen und zubereiteten, frischen und getrockneten Zustande eine Menge Arten von Schwämmen.»

§ 3.

Emot svamparnes användande som födoämnen anför man vanligen, att åtskilliga äro verkligen giftige. Detta är ock en sanning, som vi anse lika nödvändig att inskärpa, som att ännu flera äro sunda och välsmakande. Därför varna vi ock hvar och en att icke förtära andra arter, än man med full visshet känner såsom oskadliga. Det gifves verkligen långt flera goda och ätliga arter, än vi nedanför ämna upptaga, uteslutna just därföre, att de utan vandare öga lätt kunna förblandas med snarlika giftiga, f. ex. bland Russulæ. Men detta förhållande bevisar lika litet emot de öfrigas goda egenskaper, som giftiga växter bland phanerogamerna emot de öfrigas användande. Förväxlingar af palsternackor

och bolmört o. d. sker lättare, än af ätliga och giftiga svampar, och är fullt ut lika vådlig. Just den stora uppmärksamhet, som olyckshändelser, vållade genom okunnighet och bedrägeri vid giftiga i stället för ätliga arters insamlande, väcka i de länder, där de begagnas som vanligt födoämne, vittnar, att dessa äro mera sällsynta, än förgiftningar genom bränvins missbruk hos oss. Huru många tusende familjer genom ätliga svampar endast uppehållit sitt lif, förtiger historien, men den känner noga namnen på dem, synnerligen högt uppsatte personer, som genom uppsåtligen förgiftade svamprätter eller omåttligt förtärande däraf tillsatt lifvet.»

Äro svampar ett lämpligt näringsmedel för människan?

De köttiga svamparna utgöra i flere länder, t. ex. Ryssland, Österrike, Ungarn, Italien, Frankrike, Spanien och Portugal, en viktig del af landtbefolkningens dagliga spis, åtminstone vissa tider på året. Den svenska allmogen däremot visar ännu i de flesta fall en utpräglad motvilja mot att använda svampar såsom födoämne. Denna fördom är lika så oberättigad som t. ex. ratandet af hästkött eller den bland judarne fordom inrotade afskyn för fläsk.

Att vissa svampar användas som läckerheter på de rikes bord, torde vara allmänt bekant, men mången menar, att det är tillsatserna, som här spela den egentliga rollen, och att svampar, för att blifva njutbara, alltid måste tillagas med smör, ägg och dylikt och således ej passa för fattiga eller mindre bemedlade familjer. Detta är falskt. Den, som på allvar försökt att äta svamp, vet, att man kan bereda sig en god svampmåltid med de enklaste medel. Salt är den bästa kryddan och bör aldrig saknas. Men denna ensam är ofta tillräcklig. Har man råd att dessutom tillsätta flott vid stekningen, så kan man erhålla en riktigt välsmakande rätt af nästan hvilken ätlig svamp som helst.

Att dagligen äta mycket svamp eller endast svamp torde dock icke vara lämpligt, isynnerhet för svaga

personer, emedan svampar i likhet med en del andra födoämnen äro något hårdsmälta. Men ett måttligt mål då och då, helst i förening med annan föda, ger en behaglig och hälsosam omväxling i den vanliga kosten. Färsk svamp, stekt med salt och flott, kan lämpligen ätas såsom sofvel tillsammans med bröd, potatis, gröt med mera och tjänstgör därvid icke blott såsom födoämne utan äfven såsom en förträfflig krydda.

Svamparnas näringsvärde.

I färskt tillstånd innehålla de ätliga svamparna (i likhet med t. ex. ägg, mjölk, färsk frukt, spenat, kål, morötter, potatis och dylika födoämnen) rätt mycket vatten, omkring 70—90 procent. Detta gör, att färsk svamp i de flesta fall kan tillagas utan tillsats af vatten. De närande beståndsdelarna utgöras hufvudsakligen af ägghvita, socker och andra med stärkelse besläktade ämnen samt en ringa mängd fett. På grund af den låga fetthalten böra svamparna helst tillagas med tillsats af flott, smör, olja eller andra feta ämnen.

I medeltal äro de färska svamparna fullt lika närande som grönsaker, rotfrukter och dylika födoämnen, med hvilka de äfven närmast öfverensstämma i afseende på smältbarheten.

I torkadt tillstånd äro svamparna mera jämförliga med mjöl eller bröd. De äro visserligen fattigare på fett och stärkelseartade ämnen, men många arter äro i stället rikare på ägghvita. Så innehåller t. ex. torkad röksvamp omkring 30 procent ägghvita, medan torrt rågbröd och hvetebröd innehåller omkring 12 procent ägghvita. Härvid är dock att märka, att svamparnas närande beståndsdelar äro något svårsmältare än brödets. af de förra tillgodogöres omkring hälften eller högst tre fjärdedelar, af de senare omkring 80—95 proc.

För att näringsämnena så fullständigt som möjligt må kunna tillgodogöras, böra svamparna mycket fint fördelas, t. ex. genom att i mortel sönderstötas till mos, innan de anrättas. De torkade svamparna kunna med fördel sönderkrossas till pulver. Detta pulver eller »svampmjöl» kan sedan i åratal förvaras oförändradt i lyckta kärl af glas, bleck eller stengods och med synnerlig fördel användas till soppa och som tillsats vid nästan all matlagning. Rätterna blifva därigenom icke blott drygare utan äfven mycket smakligare.

Hvilka svampar äro ätliga?

De flesta köttiga svampar, som i rått tillstånd icke äro behäftade med oangenäm lukt eller smak, torde vara ätliga, ehuru hittills endast ett fåtal fått allmännare användning. Några innehålla dock ett gift, som, förtärdt i större mängd, till och med kan verka dödligt. Hit höra några flugsvampar och rörsoppar. Giftiga eller åtminstone misstänkta äro äfven de svampar, som i rått tillstånd ha obehaglig lukt eller smak. Till dessa höra några kremlor, ett par spindelskiflingar och ett par brosksvampar, som ha brännande skarp smak; några musseroner, Besk Vaxskifling, Svafvelgul Slöjskifling, flere bitterskiflingar och några rörsoppar, som ha bitter smak; flera fränskiflingar, som ha stark rättiklukt; flera spindelskiflingar, som ha en kamferartad eller bockliknande eller om skämd potatis erinrande lukt; Bolmörtskiflingen, hvars lukt i början erinrar om både rättika och mjöl eller i somligas tycke om bolmört och slutligen om härsken olja eller dylikt, samt den murkleliknande Stinksvampen, som sprider en nästan aslik lukt.

Man bör därför aldrig försumma att undersöka svamparnas lukt och smak, innan de tillagas. Är lukten obehaglig eller smaken skarp, bör svampen i regeln förkastas. Användbara äro dock de skarpa riskorna, om skärpan före anrättningen borttages eller mildras genom vattenläggning eller förvällning i vatten. Det dervid använda vattnet måste då bortslås, emedan det innehåller de skarpa ämnena. Troligen låta äfven många andra svampar, som i rått tillstånd äro skadliga, använda sig efter afkokning eller förvällning. Men då genom förbiseende denna behandling lätt kunde komma att försummas vid något tillfälle, och då en sådan försummelse i fråga om de giftiga flugsvamparna kunde ha de ledsammaste följder, så gör man klokast i att alldeles undvika de sistnämnda. Äfven bör man undvika att tillaga och förtära sådana svampar, hvilkas oskadlighet ännu icke blifvit pröfvad. Lämningar af svamprätter böra icke få stå länge obegagnade, emedan de då lätt öfvergå i förruttnelse och därvid stundom alstra giftiga ämnen.

De giftiga rörsoppar, som icke utmärka sig genom skarp eller bitter smak, igenkännas bäst på den röda eller rödbruna färgen å rörmynningarna samt därpå, att köttet vid brytning starkt blånar. De giftiga flugsvamparna förväxlas stundom med unga champignoner. Från dessa kunna de dock lätt skiljas redan på lukten, som hos de giftiga flugsvamparna har någon anstrykning af rättika eller i somligas tycke erinrar om rå potatis, men hos champignonerna är mild och behaglig. Säkraste kännetecknet är fröstoftets färg (se sid. 19—24). Fröstoftet är hos alla flugsvampar hvitt och förblir hvitt äfven efter svampens fulla utveckling. Hos champignonerna däremot är fröstoftet vid mognaden svartbrunt, och till följd häraf antaga skifvorna å svamphattens undersida mycket snart en rödaktig eller rödgråaktig färg och bli småningom allt mörkare samt slutligen brunsvarta. Den som icke äger tillräcklig

vana att på lukten eller det allmänna utseendet igenkänna en champignon från en flugsvamp, bör icke förtära den unga svampen, förrän den legat några timmar eller öfver natten, så att man genom att iakttaga den då inträdande färgförändringen å skifvorna kan förvissa sig om att svampen icke är en flugsvamp.

Vid de i denna bok förekommande artbeskrifningarna utmärker ✡ att svampen är med säkerhet ätlig äfven utan afkokning. ✡✡ betyder att arten tillhör de bättre matsvamparna. ✡✡✡ anger att arten är en af de allra bästa matsvamparna. † betyder att arten är oduglig eller misstänkt och bör undvikas. †† utmärker, att arten är giftig. Tecknet †✡ betyder att arten, ehuru i rått tillstånd förkastlig eller misstänkt, dock kan användas till föda, sedan det giftiga ämnet eller den bittra smaken aflägsnats genom afkokning, vattenläggning eller förvällning.

Hvad är att göra, om man råkat förtära giftig svamp?

Eftersom det finnes giftiga svampar, bör man naturligtvis aldrig förtära andra arter än dem, man *säkert* känner såsom oskadliga. Uppstår illamående genast eller några timmar efter en svampmåltid, så att anledning finnes att förmoda svampförgiftning, måste man strax aflägsna giftet ur kroppen genom kräkning och afföring. Ofta retar giftet själft till kräkning. Påskynda dock denna med härför lämpliga medel, t. ex. genom att nedföra ett finger i svalget eller kittla detsamma med en fjäder, eller genom att dricka några skedar vatten, hvari man på 1/3 liter vatten kokt en god nypa tobak. Tag däraf 3 (för barn 1—2) matskedar samt därpå ett glas ljumt vatten, efter en half timme

ånyo en matsked tobaksvatten samt därpå ett glas ljumt vatten o. s. v., tills full kräkning skett. Efter slutad kräkning intages ricinolja. Sedan tages stark buljong och därpå slemmiga ämnen, såsom starkt ris-, korn-, hafre- eller linfrövatten, stark lösning af gummi o. d. samt hvarje hel eller half timme en matsked olja. Allt detta under ymnig tillgång på frisk luft. Äro symptomen allvarsamma, bör man därjämte fortast möjligt tillkalla läkare. Ättika och fruktsafter, koksalt och svafveleter frigöra giftämnet, få därför ej förtäras, innan allt giftet blifvit uttömdt.

Jämförelse mellan hvita eller hvitaktiga flugsvampar och hvita champignoner.

Då förväxlingen mellan flugsvampar och champignoner är den farligaste och den, som troligen gifvit anledning till de flesta svampförgiftningar, böra nybörjare, med ledning af nedanstående jämförelse, göra sig väl förtrogna med hvarderas kännetecken.

Hvita flugsvampar.	**Hvita champignoner.**
Fröstoftet är alltid krithvitt.	Fröstoftet är vid mognaden svartbrunt.
Skifvorna äro alltid krithvita.	Skifvorna blifva snart gråröda och sedan allt mörkare.
Fotbasen löklik och försedd med en fri kant eller en skarp afsats eller en säcklik strumpa.	Fotbasen kan vara något vidgad, men är icke löklik och har ingen skarp afsats och ingen fri kant, ej heller någon strumpa.

Hatten är i friskt tillstånd något klibbig.	Hatten är aldrig klibbig.
Hatt och fot förändra icke färg efter beröring.	Hatt och fot bli efter en stund gulfläckiga på tummade ställen.
Lukten är något rättikartad, eller erinrar om rå eller skämd potatis.	Lukten är aldrig rättikartad, ej heller påminner den om potatis, utan den är mild och angenäm.

Svamparnas indelning.

De flesta köttiga svampar hämta sin näring ur multnande växtämnen och träffas till följd däraf oftast på marken eller på gamla stubbar och stockar, mera sällan på lefvande trädstammar. Några, t. ex. en del tryffelsvampar, äro alltid fullständigt dolda i jorden, men hos de flesta är endast den del, som uppsuger näring, nedsänkt i marken eller veden, och den öfriga delen, som tjänar att alstra och sprida fröstoftet, är blottad. Den förra delen, som äfven har till uppgift att bibehålla svampen vid lif från ena året till det andra, kallas *svampmoder* (mycelium) och består af en mängd hårfina eller ännu finare, greniga, vanligen hvita trådar, som i form af ett mer eller mindre tätt ludd genomväfva veden eller myllan eller sprida sig bland mullbildande ämnen, såsom nedfallna löf, barr etc., samt här och där förena sig till något gröfre, vanligen nätlikt sammanhängande trådar eller greniga rotlika strängar. (Se fig. A.)

Den fröstoft alstrande delen eller den så kallade *fruktkroppen* har hos olika svampar olika form. Hos tryffelsvamparna och många buksvampar är den nästan

klotrund eller päronformig, hos hattsvampar och disksvampar däremot vanligen mera skiflikt utbredd, eller halfklotformig eller skållik, musslelik, hoflik, klubblik, busklikt grenig o. s. v. och oftast försedd med en nedre smalare del, som kallas fot och som utgör föreningsbandet mellan svampmodern och fruktkroppens öfra del, hvilken senare ofta kallas hatt. Hos rostsvamparne saknas vanligen tydlig fruktkropp och fröstoftet alstrás nästan direkt på svampmodern.

Svamparnas frön (eller de delar af svamparna, som motsvara de blommande växternas frön) äro så små, att de ej kunna ses hvart för sig med blotta ögat. Men samlade tillhopa i stor mängd likna de ett fint damm, som kallas *fröstoft*. Fröstoftet alstras hos buksvampar och tryffelsvampar nästan öfverallt inuti fruktkroppen och utkommer icke förrän vid mognaden, då fruktkroppen söndersprängеs eller ruttnar. Hos disksvamparne bildas fröstoftet likaledes inuti fruktkroppen, men endast tätt under ytan å den uppåtvända sidan, som till största delen består af en mängd små, för blotta ögat osynliga, slutna hylsor, hvilka — åtminstone hos de arter, som upptagas i denna bok — vid mognaden häftigt öppna sig, vanligen många på en gång, och utslunga fröstoftet i form af fina moln. Hos hattsvamparne bildas fröstoftet utvändigt på den mot jorden vända sidan af fruktkroppen och affaller så småningom, i den mån det mognar.

De i denna bok upptagna svamparna kunna därför indelas på följande sätt:

A. Svampar, hvilkas fröstoft alstras utvändigt. Hit höra:

a) *Hattsvampar* (sid. 16), som ha tydlig fruktkropp;

b) *Rostsvampar* (sid. 105), som sakna tydlig fruktkropp.

B. Svampar, hvilkas fröstoft alstras invändigt. Hit höra:

a) *Buksvampar* (sid. 91), som alstra sitt fröstoft nästan öfverallt inuti fruktkroppen och (med undantag af falsktryffel och rottryffel*) äro i början alltigenom likartade eller åtminstone icke för blotta ögat marmorerade eller smågropiga invändigt.

b) *Tryffelsvampar* (sid. 98), som alstra sitt fröstoft nästan öfverallt inuti fruktkroppen och (åtminstone i början) äro invändigt marmorerade eller smågropiga.

c) *Disksvampar* (sid. 100), som alstra sitt fröstoft i det vaxartade tunna lager, som bildar fruktkroppens öfversida och som, då de utsättas för luftdrag eller skakning, utslunga fröstoftet i form af fina moln.

---

* Att falsktrysslar och rottryfflar icke räknas till tryffelsvamparna, ehuru de äro invändigt marmorerade eller smågropiga liksom dessa, beror därpå, att deras fröstoft icke såsom hos de egentliga tryffelsvamparna bildas *inuti* de fröstoftalstrande mikroskopiska cellerna, utan på dessas topp såsom hos buksvamparna.

AFDELNING I.

Hattsvampar, Hymenomycéter.

Denna afdelning, som omfattar de allra flesta af våra köttiga svampar, har sitt namn däraf, att svampens öfra del, isynnerhet i början, ofta har någon likhet med en hatt eller en mössa (se fig. A). Den kallas därför också "hatt" och denna benämning bibehålles äfven då formen är mer eller mindre afvikande, t. ex. trattlik, snurrlik o. s. v. Oftast är hatten icke direkt fäst å den i marken eller veden dolda svampmodern (myceliet) utan å toppen af en från svampmodern utgående smalare del, foten. Vanligen är foten upprätt och belägen midt under hatten, i hvilket fall både hatt och fot sägas vara centrala. Men hos några arter är föreningspunkten mellan hatt och fot belägen närmare hattens ena kant och foten är i detta fall mer eller mindre lutande eller riktad åt ena sidan. Både hatt och fot sägas då vara sneda eller excentriska (se figur B och C). Äfven fingersvamparna räknas till hattsvamparna, ehuru fruktkroppen hos dem ofta är busklikt grenig. Hos alla hattsvampar alstras fröstoftet utvändigt eller på hattens undersida och affaller så småningom, i den mån det mognar, samt utslungas aldrig explosivt i form af fina moln såsom hos disksvamparna. Den yta, hvarå fröstoftet bildas hos hatt-

svamparna, är antingen slät eller otydligt ådrig eller försedd med taggar, gropar eller skifvor.

Hattsvamparna kunna därför indelas i fyra familjer, nämligen

1. *Skifsvampar* (sid. 17), hvilkas fröstoft alstras på skifvor å hattens undersida.
2. *Rörsvampar* (sid. 72), hvilkas fröstoft alstras i rör eller gropar å hattens undersida.
3. *Taggsvampar*, (sid. 83), hvilkas fröstoft alstras på taggar å hattens undersida.
4. *Hudsvampar* (sid. 85), hvilkas fröstoft alstras å fruktkroppens släta eller lindrigt ådriga utsida eller undersida.

Fam. 1. Skifsvampar, Skiflingar, Agaricinéer.

Dessa igenkännas därpå, att hattens undersida är försedd med en massa skifvor, "fröskifvor", som sträcka sig från hattens kant mot fotens topp, ehuru vanligen endast hvar fjärde skifva når fram till foten. På dessa skifvor alstras fröstoftet i form af ett fint pulver, som slutligen nästan helt och hållet betäcker skifvorna och därigenom vanligen bestämmer dessas färg. Eljes iakttages fröstoftets färg säkrast, om foten bortskäres och hatten lägges med skifvorna nedåt på hvit tallrik eller på hvitt papper, där den bör ligga orörd en hel dag eller natt. Då hatten sedan försiktigt borttages, kan man på tallriken eller papperet iakttaga det affallna fröstoftet. Det är ofta af vikt att undersöka fröstoftets färg, emedan denna utgör ett säkert kännemärke vid skiljandet af vissa svampar, t. ex. flugsvampar och champignoner. Äfven fotens och skifvornas beskaffenhet är ofta ett godt kännemärke. Fo-

ten är nämligen hos de flesta släkten rik på långsgående trådar, så att den lätt kan upprispas eller klyfvas (utan knif), men hos två släkten, riskor och kremlor, saknas långsgående trådar, så att foten endast faller sönder i kantiga, oregelbundna stycken, om man försöker att klyfva den. Fotens nedersta del, basen, är hos några arter löklikt vidgad samt hos flugsvampar och slidsvampar därjämte försedd med en fri kant eller en säcklik strumpa (se fig. A) eller ett antal fjällkransar.

Fotens öfra del är hos åtskilliga arter prydd med en ring eller krage (se figur A). I öfrigt är foten vanligen mycket fast förenad med hatten, så att den ej kan lösgöras utan att trasas sönder, emedan fotens långsgående trådar fortsätta utan afbrott in i hattens kött. Men hos några släkten är köttet på det ställe, där foten öfvergår i hatten, mycket sprödt, så att foten kan tämligen lätt lösgöras från hatten genom brytning, hvarvid i hattens undersida bildas en tämligen regelbunden skål, där foten suttit.

Skifvorna äro vanligen enkla eller endast en och annan gaffelgrenig, men hos kantarellerna äro alla skifvor gaffelgreniga. Hos några kunna skifvorna tämligen lätt lossas från hatten genom tryckning med nageln eller genom hattens brytning, men hos de flesta äro skifvorna så fast förenade med hatten, att de ej kunna lossas utan sönderslitning. — I öfrigt äro skifvorna än fria från foten (fig. D), än fastväxta vid foten. I senare fallet äro de vid fästpunkten antingen afrundade (fig. E) eller urnupna (fig. F) eller raka (fig. G) eller nedlöpande (fig. H). — Hos brosksvamparna är hela fruktkroppen mera torr och seg än hos öfriga i denna bok upptagna skifsvampar.

Öfversikt af i denna bok upptagna skifsvampsläkten.

1. Hvitt eller hvitaktigt fröstoft. Ogrenade skifvor. Trådig fot. Hit höra:

Flugsvampar eller Amanítor (sid. 24). — Fotens bas löklik och försedd med strumpa eller en fri kant eller ett antal fjällkransar. Foten central, fri från skifvorna, lätt lösbar från hatten och upptill försedd med ring (endast en art, Ringlösa Flugsvampen, saknar ring).

Fjällskiflingar eller Lepiótor (sid. 28). — Fotens bas hos de större arterna ofta vidgad, men saknar alltid fri kant, strumpa och fjällkransar. Foten central och försedd med ring samt nästan alltid lätt lösbar från hatten. Skifvorna aldrig nedlöpande, vanligen fria, endast hos Gryniga Fjällskiflingen något fästade vid foten.

Ringskiflingar eller Armillárior (sid. 43). — Foten fast förenad med hatten, central och försedd med ring. Skifvorna hos den här upptagna arten nedlöpande på foten.

Vaxskiflingar eller Hygrofórer (sid. 54). — Skifvorna saftigt vaxartade. Foten central, ringlös och fast förenad med hatten.

Musseroner eller Trikolómer (sid. 35). — Skifvorna urnupna eller afrundade, föga saftiga. Foten köttig, central, ringlös och fast förenad med hatten.

Trattskiflingar eller Klitocýber (sid. 39). — Skifvorna nedlöpande, föga saftiga. Foten trådigt köttig, central, ringlös och fast förenad med hatten.

Nagelskiflingar eller Kollýbior (sid. 42). — Foten broskartad, central, ringlös och fast förenad med hatten. Skifvorna urnupna eller afrundade, men ej nedlöpande.

Brosksvampar eller Marásmier (sid. 53). — Hela fruktkroppen broskartad. Foten central, ringlös, fast förenad med hatten.

Stockskiflingar eller Pleuróter (sid. 44). — Foten sned (excentrisk).

2\. Rödt fröstoft. Ogrenade skifvor. Trådig fot. Hit höra:

Slidskiflingar eller Volvárior (sid. 33). — Fotbasen löklik och försedd med strumpa. Foten lätt lösbar från hatten. Skifvorna fria.

Sköldskiflingar eller Plúteer (sid. 34). — Fotbasen saknar strumpa. Foten lätt lösbar från hatten. Skifvorna fria.

Rödskiflingar eller Entolómer (sid. 44). — Foten fast förenad med hatten. Skifvor urnupna eller afrundade eller nästan fria.

Mjölskiflingar eller Klitopíler (sid. 45). — Foten fast förenad med hatten. Skifvorna nedlöpande.

3\. Rostfärgadt fröstoft. Ogrenade skifvor. Trådig fot. Hit höra:

Tofsskiflingar eller Foliótor (sid. 45). — Foten med ring. Slöja liknande spindelväf saknas.

Fränskiflingar eller Hebelómer (sid. 47). — Foten saknar ring och spindelväfslöja. Skifvorna urnupna eller afrundade. Lukten ofta rättikartad.

Bitterskiflingar eller Flámmulor (sid. 47). — Foten saknar ring och spindelväfslöja. Skifvorna nedlöpande eller nästan raka. Smaken ofta bitter.

Spindelskiflingar eller Kortinárier (sid. 50). — Hattens kant i början förbunden med foten medels en slöja, bestående af fina trådar, som likna spindelväf.

4. Svartbrunt fröstoft. Ogrenade skifvor. Trådig fot. Hit höra:

Champignoner eller Psalliótor (sid. 31). — Foten med ring samt fri från skifvorna och lätt lösbar från hatten.

Kragskiflingar eller Strofárior (sid. 47). — Foten med ring samt fastväxt vid skifvorna och fast förenad med hatten.

Slöjskiflingar eller Hyfolómer (sid. 48). — Foten saknar ring, men är i början förbunden med hattens kant medels en slöja, som nästan liknar spindelväf.

Mörkskiflingar eller Psilocýber (sid. 49). — Både ring och slöja saknas.

5. Kolsvart fröstoft. Ogrenade skifvor. Trådig fot. Hit höra:

Bläcksvampar eller Kopríner (sid. 34). — Skifvorna (eller hela hatten) förvandlas snart till en svart vätska.

6. Skifvorna greniga, långt nedlöpande på foten, och ofta lösbara från både hatt och fot. Foten trådig. Hit höra:

Kantareller (sid. 52). — Alla skifvor dubbelt gaffelgreniga med trubbig egg. Fröstoftet hvitt eller gulaktigt.

Pluggskiflingar eller Paxíller (sid. 51). — De flesta skifvorna greniga. Fröstoftet rostfärgadt.

Slemskiflingar eller Gomfidier (sid. 51). — De flesta skifvorna enkla. Fröstoftet svart.

7. Hela fruktkroppen spröd, ej trådig, foten kan ej upprispas i trådar eller klyfvas. Fröstoftet hvitt eller gult.

Riskor eller Laktárier (sid. 58). — Hela fruktkroppen afsöndrar vätskedroppar vid brytning.

Kremlor eller Rússulor (sid. 62). — Afsöndra icke vätskedroppar vid brytning.

Tabell för uppsökning af här upptagna skifsvampsläkten.

A[1] Foten sned (excentrisk) eller utgår från hattens kant.

B[1] Skifvorna hvita eller hvitaktiga.
Stockskiflingar, sid. 44.

B[2] Skifvorna rostfärgade.
Svartfotad Pluggskifling, sid. 51.

A[2] Foten central.

B[1] Foten kan ej upprispas i trådar.

C[1] Svampen afsöndrar vätskedroppar vid brytning.
Riskor, sid. 58.

C[2] Svampen afsöndrar icke vätskedroppar vid brytning. *Kremlor*, sid. 62.

B[2] Foten kan upprispas i trådar.

C[1] Skifvorna saftigt vaxartade, ej sönderflytande.
Vaxskiflingar, sid. 54.

C[2] Skifvorna snart sönderflytande till en svart vätska.
Bläcksvampar, sid. 34.

C[3] Skifvorna föga saftiga, ej sönderflytande.

D[1] Skifvorna greniga, långt nedlöpande, ofta lösbara.

E[1] Alla skifvor dubbelt gaffelgreniga, fröstoftet hvitt eller gulaktigt. *Kantareller*, sid. 52.

E[2] De flesta skifvorna gaffelgreniga, fröstoftet rostfärgadt. *Pluggskiflingar*, sid. 51.

E[3] Ett mindre antal skifvor gaffelgreniga, fröstoftet svart. *Slemskiflingar*, sid. 51

D² Skifvorna enkla.
E¹ Fotens bas löklik med strumpa eller fjällkransar eller fri kant.
F¹ Fröstoftet hvitt. *Flugsvampar*, sid. 24.
F² Fröstoftet rödt. *Slidskiflingar*, sid. 33.
E² Fotens bas saknar både fri kant, strumpa och fjällkransar.
F¹ Foten försedd med ring.
G¹ Fröstoftet hvitt.
H¹ Skifvor ej nedlöpande. *Fjällskiflingar*, sid. 28.
H² Skifvor nedlöpande. *Ringskiflingar*, sid. 43.
G² Fröstoftet rostfärgadt. *Tofsskiflingar*, sid. 45.
G³ Fröstoftet svartbrunt.
H¹ Foten lösbar från hatten. *Champignoner*, sid. 31.
H² Foten fast förenad med hatten. *Kragskiflingar*, sid. 47.
F² Foten saknar ring.
G¹ Fröstoftet svartbrunt.
H¹ Hattens kant i början förbunden med foten medels en slöja, som liknar spindelväf. *Slöjskiflingar*, sid. 48.
H² Ingen slöja mellan hattens kant och foten. *Mörkskiflingar*, sid. 49.
G² Fröstoftet rostfärgadt.
H¹ Hattens kant i början förbunden med foten medels trådar, som likna spindelväf. *Spindelskiflingar*, sid. 50.
H² Spindelväflika trådar saknas.
I¹ Lukt rättikartad. *Fränskiflingar*, sid. 47.
I² Lukt ej rättikartad. *Bitterskiflingar*, sid. 47.
G³ Fröstoftet rödt.
H¹ Foten lätt lösbar från hatten. *Sköldskiflingar*, sid. 34.
H² Foten fast förenad med hatten.

I[1] Skifvor ej nedlöpande.
Rödskiflingar, sid. 44.

I[2] Skifvor nedlöpande. *Mjölskiflingar*, sid. 45.

G[4] Fröstoftet hvitt.

I[1] Hela fruktkroppen broskartad.
Brosksvampar, sid. 53.

I[2] Endast foten broskartad. *Nagelskiflingar*, sid. 42.

I[3] Hela fruktkroppen köttig.

K[1] Skifvor urnupna. *Musseroner*, sid. 35.

K[2] Skifvor nedlöpande. *Trattskiflingar*, sid. 39.

Sl. 1. **Flugsvampar, Amanítor** (Amaníta).

Flugsvamparna äro i början inneslutna i ett hölje, som vid svampens utveckling brister antingen vid midten eller i toppen. Då höljet brister vid midten, blir öfra delen sittande som vårtor eller hudtrasor på hattens öfversida, medan nedra delen omger den i marken dolda löklika fotbasen i form af en fri, vanligen uppåtriktad kant eller ett antal fjällkransar, som dock ofta afskrapas, då foten uppryckes. Då höljet brister i toppen, blir hatten vanligen bar och hela höljet kvarstannar i form af en säcklik strumpa vid fotens bas. Öfra delen af foten är hos de flesta arterna prydd med en nedhängande kägellik ring eller krage. Hatt och fot kunna tämligen lätt lösgöras från hvarandra. Fröstoftet är hvitt, och de tunna skifvorna å hattens undersida bibehålla därför sin hvita färg äfven efter svampens fulla utveckling.

De flesta arterna af flugsvampsläktet äro giftiga. Några hafva såsom yngre en viss likhet med unga champignoner. För att undvika förväxling måste man noga lära känna arterna i båda släktena. Säkraste skiljemärket mellan släktena ligger i fröstoftets färg,

som hos flugsvamparna alltid är hvit, men hos champignonerna svartbrun. Till följd häraf antaga skifvorna hos alla champignoner snart en köttröd eller gråröd färg, som småningom blir allt mörkare brun och slutligen svart. Hos flugsvamparna däremot bibehålla skifvorna sin hvita färg, äfven sedan hatten blifvit fullt utbredd.

A¹ Fotens öfre del saknar ring.
Ringlös Flugsvamp, N:o 8.
A² Fotens öfre del försedd med ring.
B¹ Hattens kött närmast under huden gult.
Brandgul Flugsvamp, N:o 1.
B² Hattens kött hvitt eller rödt.
C¹ Hatten rödbrun; foten slutligen rodnande.
Rodnande Flugsvamp, N:o 3.
C² Hatten hvit, hvitgul eller grönaktig; foten aldrig rodnande.
D¹ Ringen fint strimmig.
Lömsk Flugsvamp, N:o 5.
D² Ringen icke strimmig.
Hvit Flugsvamp, N:o 6.
C³ Hatten grågul, gråbrun eller nästan sotbrun; foten aldrig rodnande.
D¹ Ringen slutligen med svartaktig kant.
Svartringad Flugsvamp, N:o 7.
D² Ringen ej svartnande.
E¹ Ringen fint strimmig.
Gråfotad Flugsvamp, N:o 2.
E² Ringen icke strimmig.
Panterfläckig Flugsvamp, N:o 4.

†† 1. Brandgul Flugsvamp (Amanita muscária).
Fig. 1.

Hattens öfversida vackert gulröd, vanligen beströdd med hvita eller gulaktiga, kantiga stycken af

det brustna höljet. En varietet har brun eller gulbrun hatt med grågula rester af höljet. Både hufvudarten och varieteten igenkännas lätt därpå, att *hattens kött närmast under huden är gult*, hvilket lätt kan iakttagas, äfven på outvecklade exemplar, om svampen klyfves. — Allmän, isynnerhet i björkskog. *Giftig.* Om svampen sönderskäres och lägges i mjölk eller vatten, utdrages en del af giftet, och flugor, som förtära den förgiftade vätskan, dö däraf.

†☆ 2. Gråfotad Flugsvamp (Amaníta spíssa).

Fig. 2.

Hatten mörkgrå eller sotigt gråbrun med ljusgrå eller hvitaktiga vårtor eller höljetrasor. Fotens topp och ringens öfversida hvita och *fint strimmiga.* Ringens undersida och *hela foten nedom ringen grå.* Fotens nedra utvidgade del försedd med ett antal grå eller *rödbrunaktiga gördlar eller vårtkransar.* Köttet hvitt. — Ej sällsynt i barrskog. Ätlig efter förvällning. Bör icke förväxlas med Stolta Fjällskiflingen, hvarmed den i början har någon aflägsen likhet.

†☆ 3. Rodnande Flugsvamp (Amanita rubéscens).

Hatten rödbrun eller rödbrunaktig med talrika små, gråaktiga vårtor. Foten mer eller mindre *rodnande,* isynnerhet vid basen, som ofta är prydd med vårtkransar liksom hos föregående art. Ringens öfversida fint strimmig ända upp till skifvorna. Köttet i både hatt och fot slutligen rodnande. — Allmän i skogar. — Ätlig, åtminstone efter förvällning.

†† 4. Panterfläckig Flugsvamp (Amaníta pantherina).

Denna art afviker från de två föregående genom ständigt hvit fot och ostrimmad ring. Hatten är än mörk,

nästan sotbrun, än ljusare, grågulaktig eller gråbrun med hvita vårtor. Fotens nedra vidgade del begränsas uppåt af en *trubbig kant eller valk.* — Temligen allmän, isynnerhet bland löfträd. *Giftig.*

†† 5. **Lömsk Flugsvamp** (Amanita bulbósa). Fig. 3 och 4.

Hos denna och de följande arterna är fotens löklika bas försedd med en säcklik strumpa eller en uppåt eller utåt riktad kant eller en skarp afsats. Hattens öfversida är något klibbig och till färgen vanligen hvit eller hvitgul eller grönaktig, i öfrigt än bar, än med strödda brungulaktiga rester af höljet. Ringens utsida åtminstone i början fint strimmig ända upp till skifvorna. Lukten erinrar om rättika eller om rå eller ruttnande potatis. — Träffas i både barr- och löfskog. — *Giftig!*

Denna och följande art äro de farligaste på grund af sin likhet i färg med unga exemplar af Snöbolls-Champignonen. De kunna dock säkert igenkännas a) på fröstoftet och skifvorna, som alltid äro hvita; b) på den löklika fotbasen med sin strumpa eller kant eller tvära afsats; c) på lukten; d) på hattens yta, som i friskt tillstånd eller efter fuktning kännes en smula klibbig, hvaremot champignonerna liksom fjällskiflingarna alltid äro torra i ytan.

†† 6. **Hvit Flugsvamp** (Amanita virósa). Fig. 5.

Hela svampen hvit. Hattens öfversida något klibbig, vanligen bar, ofta något sned. Foten fjällig. Ringen ej strimmig, vanligen södertrasad. Lukten ungefär som hos föregående art eller något unken. Smaken i början svag, men efter några minuter kärf och

sammandragande och till sist nästan brännande. — Förekommer här och där i skogar och lundar, mest i södra Sverige. — *Giftig!* Får därför icke förväxlas med hvita champignoner. Angående skillnaden, se under föregående art.

†† 7. **Svartringad Flugsvamp** (Amanita porphýria).

Hatten i fuktigt tillstånd något klibbig, gråbrun eller nästan sotbrun, med eller utan grå höljetrasor. Ringens öfversida ända upp till skifvorna fint strimmig. Till färgen är ringen hvit, men blir slutligen mörk i nedra kanten. Foten är nedom ringen vanligen gråaktig och vid basen försedd med strumpa. — Tämligen allmän i barrskog. *Giftig!*

†☆ 8. **Ringlös Flugsvamp** (Amanita vagináta).

Denna art skiljer sig från alla de föregående däri att foten saknar ring. Strumpan vid fotens bas är vanligen förlängd till form af en vid säck. Foten är ihålig. Hatten är i kanten tätt fårad eller rynkad, till färgen än hvit eller lerfärgad, än gråaktig eller gulbrun. Mycket allmän i skogar och lundar. Ätbar efter förvällning.

Sl. 2. Fjällskiflingar, Lepiótor (Lepióta).

Hatten åtminstone i början beklädd med ett sammanhängande hölje, slutligen fjällig, grynig, fnasig eller silkesluden. Foten upptill med ring, som vanligen är utstående eller uppåtvänd. Skifvorna hvita eller hvitaktiga, fröstoftet hvitt eller med svagt gråaktig eller rödgråaktig anstrykning. — Alla arter af detta släkte äro ätliga, och lika goda som champignoner.

A[1] Hatt och fot beklädda med en skorpa af fina gryn.
Grynig Fjällskifling, N:o 5.
A[2] Hatt groft fjällig.
B[1] Foten bar, rodnar då den lösslites från hatten.
Rodnande Fjällskifling, N:o 2.
B[2] Foten med gråbrun skorpa rodnar ej.
Stolt Fjällskifling, N:o 1.
A[3] Hatt bar eller silkesluden eller obetydligt fjällig eller fnasig.
B[1] Skifvor slutligen tämligen rödaktiga.
Champignon-Fjällskifling, N:o 4.
B[2] Skifvor nästan oföränderliga.
Mild Fjällskifling, N:o 3.

☆☆☆ 1. **Stolt Fjällskifling** (Lepióta procéra). Fig. 6.

Den största och ståtligaste af alla skifsvampar. Hatt och fot i början beklädda med en sammanhängande gråbrun flockskorpa, som snart spricker sönder i fjäll eller rutor, mellan hvilka den ljusare bottenfärgen lyser fram. Endast en plätt midt på hatten förblir hel. Foten ända till 30 centimeter hög. Ringen är icke fastväxt, utan kan flyttas upp och ned på foten. — Tämligen allmän i skogsbryn. — Läcker matsvamp.

☆☆ 2. **Rodnande Fjällskifling** (Lepióta rhacódes). Fig. 7.

Liknar föregående och har flyttbar ring liksom denne, men är något mindre och ljusare, har mera groffjällig hatt och saknar hylleskorpa på foten. Köttet blir gulrödt vid brytning, isynnerhet vid gränsen mellan hatten och foten. — Förekommer i skogar allmännare än föregående och är nästan lika god.

☆☆☆ 3. **Mild Fjällskifling** (Lepióta excoriáta). Fig. 8.

Hela svampen hvit eller å äldre exemplar med svag gulbrunaktig anstrykning å hattens mellersta del. Hattens yta är i början hel och liksom mjölig eller silkesluden, på äldre exemplar däremot ofta sönderspruckeu och något fnasig, isynnerhet mot kanten, men fnasen eller fjällantydningarna äro tunna och vid hastigt påseende föga märkbara. — Å öppna fält, åkerrenar vägkanter etc., mest i södra Sverige. — God matsvamp.

☆☆☆ 4. **Champignon-Fjällskifling** (Lepióta leucothítes).

Hela svampen hvit liksom föregående art, men blir efter beröring gulfläckig och skifvorna få med åldern tämligen rödaktig färg. Härigenom erinrar denna art om Snöbolls-Champignonen. Fröstoftet är hvitt och blir aldrig brunsvart som hos de egentliga champignonerna. — Träffas här och där på öppna fält, afmejade sädesåkrar, i trädgårdar o. s. v. — God matsvamp.

☆☆☆ 5. **Grynig Fjällskifling** (Lepióta granulósa). Fig. 9.

Hattens öfversida och hela foten ända upp till ringen beklädda med en smågrynig skorpa af blekröd, rostgul, rost- eller rödbrun färg. Skifvorna och fotens öfre del ofvan ringen hvita. — Denna lilla vackra svamp, isynnerhet den blekröda formen, träffas i stor mängd i skogar och på mossbelupna skogsängar under hela hösten. — God matsvamp. — Ehuru liten är den dock af betydelse genom sin ymniga förekomst.

Sl. 3. Champignoner, Psalliótor (Psallióta).

Dessa urskiljas säkrast från andra snarlika svampar därpå, att det på skifvorna sittande fröstoftet vid mognaden är brunsvart. Skifvorna, som i början, innan hatten hunnit slå ut, äro hvita, blifva snart (hos somliga arter till och med före hattens utslående) vackert rosenröda eller åtminstone rödgråaktiga och slutligen svartbruna eller svarta. De äro aldrig sammanväxta med foten. Foten är alltid försedd med ring vid eller ofvan midten, men saknar fullständigt den hos flugsvampar och slidskiflingar förekommande strumpan vid basen. Hatten är bar, silkesluden eller fjällig, till färgen hvit, gulaktig eller brun, aldrig grön.

Alla arter äro ätliga, men nybörjare varnas för förväxling med slidskiflingar och kragskiflingar samt hvita eller gula flugsvampar.

A^1 Hatt tydligt småfjällig.
  B^1 Rodnar starkt vid brytning. *Blodchampignon*, N:o 5.
  B^2 Rodnar icke, men gulnar på tummade ställen. *Kungs-Champignon*, N:o 1.
A^2 Hatt bar eller med breda, otydliga fjäll.
  B^1 Skifvorna i början hvita, sedan rödgrå, slutligen svarta. *Snöbolls-Champignon*, N:o 2.
  B^2 Skifvorna i början lifligt rosenröda, sedan köttröda och slutligen svarta.
    C^1 Skifvorna vid midten bredare än hattens tjocklek. *Ängs-Champignon*, N:o 3.
    C^2 Skifvorna vid midten smalare än hattens tjocklek. *Trädgårds-Champignon*, N:o 4.

☆☆☆ 1. Kungs-Champignon (Psallióta augústa). Fig. 10.

Den största af alla svenska champignoner, kan bli bortåt 20 cm. hög och ända till 24 cm. bred. Hattens

öfversida, ringens undersida och foten nedom ringen brunfjälliga på hvitaktig botten, som efter beröring antar citrongul färg. Skifvorna tillspetsade mot foten, först hvita, sedan rödgrå, slutligen svarta. Lukt behaglig. — Förekommer här och där i skogar och lundar. — God matsvamp.

☆☆☆ 2. **Snöbolls-Champignon** (Psallióta arvénsis).

Fig. 11.

Hatt och fot hvita, men efter beröring gulfläckiga. Foten vid basen stundom något utvidgad, men aldrig försedd med fri kant eller strumpa. Skifvorna tillspetsade mot foten, först hvita, sedan horngrå, slutligen svarta. Ringen på undersidan flikig eller med en krets grofva vårtor i kanten. Lukt behaglig. — Allmän i trädgårdar, lundar etc. — God matsvamp.

☆☆☆ 3. **Ängs-Champignon** (Psallióta campéstris).

Fig. 13.

Hatt hvit eller hvitaktig med tilltryckta, breda, ofta otydliga fjäll. Foten kort, ofta något afsmalnande mot basen, vid midten försedd med ring och nedom midten stundom med antydan till en mindre ring. Skifvorna redan före hattens utslående vackert rosenröda, slutligen svarta. — Allmän på ängar, betesmarker, vägkanter etc. — Läcker matsvamp, finare än nästa art.

☆☆☆ 4. **Trädgårds-Champignon** (Psallióta horténsis).

Fig. 14.

Liknar Ängs-Champignonen och är kanske blott en varietet af denna, men har mörkare färg och fastare

kött. Hatten är i början hvitaktig, men blir snart brunaktig med mörkare fläckar eller fjällantydningar. Kanten länge inrullad. Skifvorna tämligen smala, snart rosenröda eller köttröda, slutligen svarta. Foten ofta försedd med två ringar, belägna på något afstånd från hvarandra. Köttet lindrigt rodnande efter brytning. — Tämligen allmän i parker och trädgårdar, vid vägkanter etc. Den vanliga odlade champignonen. — God matsvamp.

☆☆ 5. **Blodchampignon** (Psallióta silvática). Fig. 12.

Hatten brun, småfjällig med tunnt kött, som kraftigt rodnar vid brytning. Foten lång, ihålig. Skifvorna snart köttröda, slutligen svarta. — Tämligen allmän i skogar. — Icke fullt så god som de andra champignonerna.

Sl. 4. Slidskiflingar, Volvárior (Volvária).

Dessa ha någon likhet med champignonerna däri, att skifvorna rodna, men de igenkännas lätt därpå, att foten saknar ring och är försedd med strumpa vid den löklika basen. Fröstoftet är rödt och till följd däraf blifva skifvorna snart röda, men aldrig brunsvarta som hos champignonerna. Hattens kött är många gånger tunnare än skifvornas bredd, hos champignonerna däremot vanligen lika tjockt eller tjockare än skifvornas bredd. — Af hithörande arter är åtminstone den här upptagna misstänkt och får därför icke förväxlas med champignoner.

† 1. **Stinkande Slidskifling** (Volvária speciósa).

Erinrar i form och storlek om Ringlösa Flugsvampen. Hela svampen i början hvit eller hvitaktig, men

skifvorna antaga snart en kötteröd färg. Lukten, isynnerhet å äldre exemplar, tämligen stark och egendomlig, erinrar om jäsande deg eller dylikt. — Träffas mest i södra Sverige bland ruttnande halm, bredvid gödselstackar etc. — Bör undvikas.

Sl. 5. Sköldskiflingar, Plúteer (Plúteus).

Dessa hafva rödt fröstoft, fria skifvor och från hatten lätt lösbar fot liksom slidskiflingarna, men skilja sig från dem däri, att fotens bas saknar strumpa.

† 1. Allmän Sköldskifling (Plúteus cervínus).

Hatten tunn, sotbrun. Skifvorna blekröda, stundom med svart egg. Foten hvit, men vanligen mer eller mindre svartstrimmig eller svarttrådig på ytan. — Mycket allmän på murkna stubbar, gammal sågspån och dylikt. — Brukar icke användas till föda.

Sl. 6. Bläcksvampar, Kopríner (Coprínus).

Dessa svampar ha svart fröstoft och igenkännas lätt därpå att skifvorna å hattens undersida (och vanligen äfven själfva hatten, som är mycket tunn) slutligen flyta sönder till en af fröstoftet svartfärgad, bläckliknande vätska.

☆☆☆ 1. Fjällig Bläcksvamp (Coprinus comátus).

Fig. 15.

Hatten hvit med gulaktig topp, i början äggrund eller cylindrisk och beklädd med stora trasiga inväxta fjäll, slutligen utbredd och sönderflytande. Foten hvit, ofta prydd med en smal flyttbar ring. — Växer i täta hopar allmänt å fet gräsmark. — Läcker såsom ung, innan skifvorna börjat svartna, sedan oduglig.

☆☆ 2. Grå Bläcksvamp (Coprinus atramentárius).

Hatten gråaktig, bar och slät eller endast i toppen något småfjällig. Foten hvit, nedom midten med en smal, rundtom gående kant på tjockaste stället. Skifvor först hvita, slutligen svartnande och sönderflytande — Växer liksom föregående i täta hopar allmänt å fet gräsmark etc. — Ätlig såsom ung, innan skifvorna börjat svartna.

Sl. 7. **Musseroner, Trikolómer** (Tricholóma).

Detta släkte liksom alla de följande skiljer sig från de föregående däri, att fot och hatt äro fastare förenade med hvarandra, så att de ej kunna åtskiljas utan enderas sönderslitning. Fröstoftet är hvitt, hos Blåmusseronen dock med brunaktig anstrykning. Skifvorna äro fastväxta vid foten och närmast denna i regel afrundade eller urnupna (se fig. E, F) eller någon gång raka (fig. G). Foten saknar ring och strumpa och är liksom hatten central och köttig (icke broskartad).

A¹ Hela fruktkroppen violett, eller åtminstone fot och skifvor violetta *Blåmusseron,* N:o 2

A² Hela fruktkroppen eller åtminstone hatten gråaktig.

  B¹ Lukt stark, såpartad; får slutligen rödaktiga fläckar. *Såpmusseron,* N:o 10.

  B² Lukt svag, men smaken bitter; blir ej rödfläckig. *Gallmusseron,* N:o 9.

A³ Hela fruktkroppen eller åtminstone skifvorna gula.

  B¹ Lukten mycket stark, hela svampen enfärgad, svafvelgul. *Svafvelmusseron,* N:o 7.

  B² Lukten svag; fot och skifvor gula.

    C¹ Hatt brunaktig, i väta klibbig. *Riddarmusseron,* N:o 5.

    C² Hatt och fot med röda luddprickar på gul botten, ej klibbig. *Prickmusseron,* N:o 6.

A[4] Fot och skifvor hvita, hatt kastanjebrun.
Kastanjemusseron, N:o 4.

A[5] Hela svampen hvit eller hvitaktig.

B[1] Lukt rättikartad; smak skarp, brännande.
Rättikmusseron, N:o 8.

B[2] Lukt af nymalet mjöl; smak mild.

C[1] Hatt sidenglänsande, snöhvit.
Silkesmusseron, N:o 3.

C[2] Hatt utan glans, i början ofta med blekt rödlätt anstrykning å kanten. *Vårmusseron*, N:o 1.

☆☆☆ 1. **Vårmusseron, Hofsvamp** (Tricholóma gambósum).

Fig. 17.

Hela svampen hvit, men den unga hatten ofta med någon dragning i blekt rosenrödt. Hatt tjock och köttrik med länge inböjd eller inrullad kant. Fot än kort och ända till 4 cm. tjock, än längre och smalare, men sällan under 1 cm. tjock. Skifvor mycket tättstående och i början mycket smala, men slutligen ända till 8 mm. breda. Lukt af nymalet mjöl. Vanligen växa två eller flere exemplar tätt intill hvarandra, till följd hvaraf hatten ofta blir något oregelbunden, med en eller flere inbuktningar i kanten. — Träffas mest kring början af juni, stundom hela juni, här och där bland gräset på ängsmarkerna, där den vanligen uppträder gruppvis, bildande ringar eller kroklinjer, så kallade älfgångar, som för hvart år flytta sig ett litet stycke och lätt upptäckas därigenom, att gräset på dessa ställen är högre och har en mörkare grönska. Att "älfgångarna" flytta sig, beror därpå, att den i jorden dolda svampmodern (myceliet) årligen tillväxer utåt och alstrar svampar vid eller nära sin ytterkant, där den är yngst, medan de äldre delarna småningom dö bort. — En af de läckraste matsvampar. — Figuren

visar endast unga exemplar. Å venstra exemplaret är främre hälften bortskuren för att visa skifvor och kött.

✩✩✩ 2. Blåmusseron, Violett Höstmusseron (Tricholóma personátum).

Fig. 21.

Hela svampen i början violettblå. Hatten antager dock snart en oren, violettbrun färgton. Foten vid basen ofta vidgad. Lukten erinrar om kokt kött. — Allmän i skogar och lundar, på gamla sophögar etc. om hösten. — God matsvamp.

På feta ängsmarker förekommer nästan lika allmänt på hösten en varietet med orent gråblek färg å hatten och ofta äfven å skifvorna, och med violett, jämntjock, kort fot, samt vanligen vattendränkt kött. Äfven denna är en god matsvamp.

Dessa ätliga svampar böra icke förväxlas med blåfärgade spindelskiflingar, hvaraf de flesta äro mindre användbara eller alldeles odugliga, t. ex. Kamfersvampen (fig. 16), som finnes beskrifven å sid. 50. De blå spindelskiflingarna äro antingen nästan luktlösa eller ha en kamferartad eller vämjelig lukt och rostfärgadt eller kanelbrunt fröstoft, medan Blåmusseronen har hvitaktigt, endast obetydligt i brunt stötande fröstoft och behaglig lukt af kokt kött.

Bland öfriga ätliga musseroner kunna de rekommenderas, hvilkas lukt är behaglig eller erinrar om nymalet mjöl, t. ex.

✩✩ 3. Silkesmusseron (Tricholóma columbétta).

Fig. 19.

Hatt oföränderligt hvit, sidenglänsande, i kanten vanligen sprickig.

☆☆ 4. **Kastanjmusseron** Tricholóma albobrúnnèum.

Fig. 20.

Hatt kastanjebrun skifvor hvita, fot hvit eller brunfläckig, upptill vanligen småfjällig.

☆☆ 5. **Riddarmusseron** (Tricholóma equéstre).

Fig. 23.

Skifvor och fot lifligt svafvelgula, men den i väta klibbiga hatten smått brunfjällig på gul botten.

☆ 6. **Prickmusseron** (Tricholóma rútilans).

Fig. 22.

Skifvor gula, men hatten och ofta äfven foten vackert rödfjälliga eller rödprickiga på gul botten.

Förkastliga äro däremot alla, som ha obehaglig lukt eller smak, t. ex.

† 7. **Svafvelmusseron** (Tricholóma sulphúreum).

Helt och hållet svafvelgul med stark, egendomlig lukt.

† 8. **Rättikmusseron** (Tricholóma álbum).

Fig. 17.

Hvit, men blir smutsfläckig en stund efter beröring och har stark rättikartad lukt samt (efter en stunds tuggning) brännande skarp smak.

† 9. **Gallmusseron** (Tricholóma virgátum).

Hatt kägellikt tillspetsad, gråaktig, svartstreckad, smak bitter.

† 10. **Såpmusseron** (Tricholóma saponáceum).

Har lukt af såpa.

Sl. 8. Trattskiflingar, Klitocyber (Clitócybe).

Trattskiflingarna äro närmast besläktade med musseronerna och hafva liksom dessa hvitt eller hvitaktigt fröstoft, men skilja sig däri att skifvorna icke äro tydligt urnupna eller afrundade, utan i stället löpa mer eller mindre ned på den ringlösa foten, hvarigenom svampen ofta får en mer eller mindre trattlik form; däraf namnet. Några arter bilda klungor eller tufvor af en massa tätt hopträngda och ofta sinsemellan sammanväxta exemplar. Dessa benämnas *Tufskiflingar.*

A¹ Svampen växer hopgyttrad (tufvad).
  B¹ Hatten mörk. *Mörk Tufskifling*, N:o 8.
  B² Hela svampen hvit. *Hvit Tufskifling*, N:o 9.
A² Växer spridd eller i grupper (icke tufvad).
  B¹ Lukt mycket angenäm som af anis eller nyslaget hö. *Grön Trattskifling*, N:o 3.
  B² Lukt icke anisartad.
    C¹ Smak bitter *Bitter Trattskifling*, N:o 2.
    C² Smak icke bitter.
      D¹ Hatt gulbrun. *Gulbrun Trattskifling*, N:o 7.
      D² Hatt gråaktig. *Pudrad Trattskifling*, N:o 1.
      D³ Hatt hvit. *Stor Trattskifling*, N:o 4.
      D⁴ Hatt sämskfärgad.
        E¹ Foten 1—3 cm. tjock. *Häggluktande Trattskifling*, N:o 5.
        E² Foten upptill omkring ½ cm. tjock. *Vanlig Trattskifling*, N:o 6.

☆☆☆ 1. Pudrad Trattskifling (Clitócybe nebuláris).

Fig. 25.

Hatten grå eller gulgråaktig, ofta här och där liksom hvitpudrad eller mjölig, vanligen omkring 10 cm., stundom ända till 15 cm. bred, i början med

tämligen starkt hvälfd, slutligen nästan platt eller något inbuktad öfversida. Foten af hattens färg eller ljusare. Skifvor hvitaktiga med dragning åt blekgult, vanligen föga nedlöpande på foten. Smaken mild. — Allmän i trädgårdar och skogsbryn. God matsvamp. Figuren visar ett ungt exemplar.

† 2. **Bitter Trattskifling** (Clitócybe amára).

Denna art har brun hatt, krithvita, täta skifvor och hvit fot och erinrar (äfven till storleken) om Kastanjmusseronen, från hvilken den igenkännes därpå att skifvorna löpa något ned på foten (stundom dock endast i form af fina strimmor). Smaken är besk. Träffas i barrskog, men är icke allmän. — På grund af den beska smaken troligen oduglig till föda.

☆ 3. **Grön Trattskifling** (Clitócybe odóra).

Hela svampen i början ärggrön, men vanligen snart urbleknande. Sprider en angenäm stark doft af vårbrodd. — Träffas här och där i blandskog. — Ätlig.

En annan välluktande trattskifling (Clitócybe frágrans) träffas under hela hösten mycket allmän på mossbelupna ängsmarker.

☆ 4. **Stor Trattskifling** (Clitócybe gigantéa).

Hela svampen hvit. Hatten kan bli ända till 20 cm. bred, foten grof men kort. — Växer vanligen i rader eller gruppvis i skogsbryn eller på gräsvall, helst i närheten af skog. Ätlig.

☆ 5. **Häggluktande Trattskifling** (Clitócybe geótropa).

Denna art är vanligen högväxt med stadig (omkring 10 cm. hög och 1—3 cm. tjock) fot. Hattens öf-

versida är i början kullrigt kägellik, sedan platt eller något nedtryckt, men vanligen med en puckel i midten. Hela svampen är nästan sämskfärgad. Lukten erinrar något om doften af häggblommor. Träffas tämligen allmänt i skogar och lundar. Ätlig.

☆ 6. **Vanlig Trattskifling** (Clitócybe infundibuliformis).

Liknar föregående både till form och färg, men är 2—3 gånger mindre och har mera trattlik tunn hatt, hvitare och tätare skifvor samt mindre utpräglad lukt. — Allmän, helst bland löfträd. — Ätlig.

☆ 7. **Gulbrun Trattskifling** (Clitócybe invérsa).

Hela svampen gulbrun med tunn hatt och mycket täta, långt nedlöpande skifvor. Växer gruppvis eller i rader och är på hösten ganska allmän i barrskogarna. — Ätlig.

Till trattskiflingarna räknas vanligen äfven följande arter, som mycket närma sig musseronerna:

☆ 8. **Mörk Tufskifling** (Clitócybe tumulósa).

Fig. 26.

Bildar tufvor af ända till en meters bredd, bestående af hundratals tätt sammanpackade och nedtill med hvarandra sammanväxta exemplar, hvilkas hattar, tätt hopträngda och till följd däraf kantiga, bilda en sammanhängande bucklig yta, som nästan erinrar om öfversidan af en sköldpadda. Hatten mörk, gråbrun eller nästan sotbrun; fot och skifvor hvita eller hvitaktiga. — Förekommer om hösten i trädgårdar, på mullrik jord. — Ätlig.

☆ 9. Hvit Tufskifling (Clitócybe opáca).

Fig. 37.

Bildar smärre tufvor. Hela svampen hvit eller hvitaktig. — Förekommer allmänt om hösten på feta gräsbeväxta ställen i parker och trädgårdar. — Ätlig.

Sl. 9. Nagelskiflingar, Kollýbior (Collýbia).

Dessa hafva hvitt eller hvitaktigt fröstoft, central, med hatten fast förenad, ringlös fot och vid foten urnupna eller afrundade skifvor liksom musseronerna, men skilja sig från dem genom broskartad fot och från broskvamparna genom köttig(ehuru tämligen tunn) hatt.

† 1. Besk Nagelskifling (Collýbia maculáta).

Kan bli stor som en silkesmusseron, men är vanligen tunnare och spensligare. Hela svampen i början hvit med eller utan enstaka rödaktiga prickar eller fläckar; å äldre exemplar är hatten ofta något sämskfärgad. Foten tågig, seg, glatt, ofta med rotlik förlängning. Smak besk. Förekommer i barr- och blandskog. — Oduglig till föda.

☆ 2. Refflad Nagelskifling (Collýbia fúsipes).

Denna art är föga mindre än föregående och har liksom den ofta rödbruna prickar å både hatt och skifvor, men kännes lätt igen därpå, att foten är sylformigt tillspetsad nedåt och utefter hela sin längd försedd med långsgående refflor. Växer tätt hopgyttrad vid ekstubbar, mest i södra Sverige. — Ätlig.

☆ 3. Sammetsfotad Nagelskifling (Collýbia velútipes).

Hatten klibbig, i midten vanligen rödgul, mot kanten gulaktig och genomskinligt strimmig. Foten sammets-

luden, brun (åtminstone nedåt). Växer gyttrad på trädstammar och stubbar och träffas mest om senhösten och vintern, men stundom äfven på sommaren. Ätlig.

☆☆☆ 4. Vårnagelskifling (Collýbia tenacélla).

Föga större än Lökbrosksvampen. Hatten platt, vanligen blekt sotbrun eller gråbrun. Skifvorna hvita. Foten gulaktig, ofta med rotlik, krypande förlängning. Allmän, isynnerhet på våren och senhösten. Är vanligen fästad vid grankottar, som ligga nedbäddade i jorden. Läcker, men till följd af sin litenhet föga använd hos oss.

Sl. 10. Ringskiflingar, Armillárior (Armillária).

Af detta släkte upptages här endast en art, nämligen:

☆ Honinggul Ringskifling, Honingskifling (Armillária méllea).

Fig. 31.

Denna har hvitt fröstoft och nedlöpande skifvor liksom trattskiflingarna, men afviker däri att foten är försedd med ring. Namnet honingskifling syftar på färgen, som vanligen är mer eller mindre honingsgul, särdeles i ringens kant och mot basen af foten. Hatten är vanligen brunfjällig eller brunaktigt tofshårig på ljusare botten. Skifvorna hafva ofta en oren färg, ehuru fröstoftet är krithvitt. Ringen är stor och yfvig. Smaken mild eller stundom något besk. — Honingskiflingen växer i form af stora klungor eller tufvor på och bredvid stammar och stubbar af både barr- och löfträd och är under hela hösten ofta den ymnigaste af alla skifsvampar. Ehuru ingen framstående matsvamp, är den dock användbar. — Närmar sig stockskiflingarna däri att foten stundom är något sned.

Sl. 11. Stockskiflingar, Pleuróter (Pleurótus).

Dessa äro besläktade såväl med ringskiflingar som med musseroner och trattskiflingar och ha hvitt fröstoft liksom dessa, men igenkännas därpå att foten är sned, det vill säga antingen utgår från hattens kant eller mellan denna och midten. (Fig. B, C).

☆ 1. Rund Stockskifling (Pleurótus ulmárius).

Liknar mest en musseron, foten är nästan upprätt samt vanligen endast obetydligt sned. Hatten smutshvit eller grågulaktig, vanligen med droppfläckar. Fot och skifvor hvita eller hvitaktiga. Skifvorna vid foten urnupna eller afrundade. — Foten är vanligen luden, helst mot basen. — Träffas på hösten här och där, vid basen af löfträd. Ätlig, men väl seg.

☆ 2. Ostronskifling (Pleurótus ostreátus).

Fig. 30

Denna växer tufvad på lefvande löfträdstammar, t. ex. lönn och poppel. Foten är kort och nästan vågrät samt utgår från den njurlika eller musslelika hattens ena kant. Hatten är vanligen blågrå. Skifvorna löpa långt ned på foten. — Ätlig.

Sl. 12. Rödskiflingar, Entolómer (Entolóma).

Dessa hafva rödt fröstoft och till följd däraf äfven rödaktiga skifvor, åtminstone såsom äldre, men i öfrigt öfverensstämma de med musseronerna. Här upptages endast en art;

† Blek Rödskifling, Bolmörtskifling (Entolóma lívidum).

Fig. 28.

Denna är ofta större än Vårmusseronen och Silkesmusseronen, med hvilka den har en aflägsen likhet. Hatten är gulblek eller grågulaktig. Foten hvit. Skifvorna i början hvita eller gulbleka, sedan rödaktiga, djupt urnupna eller nästan fria från foten. Lukten egendomlig och tämligen stark, i början erinrande både om rättika och mjöl eller bolmört, slutligen om härsken olja. — Tämligen allmän på gräsbeväxta ställen i löfträdslundar. Förkastlig.

Sl. 13. Mjölskiflingar, Klitopíler (Clitopílus).

Dessa hafva rödt fröstoft och rödaktiga skifvor, men öfverensstämma i öfrigt med trattskiflingarna.

☆☆☆ 1. Allmän Mjölskifling (Clitopílus oreélla).

Fig. 29.

Denna har någon likhet i form med Pudrade Trattskiflingen, men är mindre. Hatten är hvit med eller utan dragning i gråblekt. De rödaktiga, mycket tätt sittande skifvorna löpa långt ned på den hvita foten. Lukten erinrar om nymalet mjöl. — Allmän i både skogar och skogsängar. — God matsvamp.

Sl. 14. Tofsskiflingar, Foliótor (Pholióta).

Dessa likna ringskiflingarna däri, att foten är fast förenad med hatten och försedd med ring, men skilja sig genom rostfärgadt fröstoft. Flere arter äro ätliga.

De vanligaste äro:

☆ 1. **Fjällig Tofsskifling** (Pholióta squarrósa).

Hatten och hela foten ända upp till ringen utspärradt rost- eller brunfjälliga på gulaktig botten. Skifvorna först grågula, sedan af det mogna fröstoftet rostfärgade. Köttet gult. — Bildar stora och täta tufvor på eller bredvid stammar och stubbar af löfträd och är ungefär lika stor som Honingskiflingen, men mindre allmän än denna. — Ätlig.

☆ 2. **Slät Tofsskifling** (Pholióta mutábilis).

Denna växer liksom föregående tufvad på stammar och stubbar af löfträd, men är dubbelt mindre och saknar fjäll på hatten, hvars mer eller mindre rostgula färg varierar med luftens fuktighet, så att isynnerhet hattens kant i väta är mörkt rostbrun, men i torrt väder blek. Foten är mörkt rostbrun och ända upp till ringen utspärradt småfjällig. Skifvorna äro rostfärgade. — Smaken är mild. Framkommer tidigt, vid midsommar, någon gång redan i slutet af maj. — Ätlig, men bör icke förväxlas med en del andra på stockar och stubbar förekommande arter, hvilka ha bitter och obehaglig smak.

☆ 3. **Rynkad Tofsskifling** (Pholióta caperáta).

Denna är icke tufvad som de båda föregående, utan växer spridd. Hatten är gul eller rostfärgad, i början hvitpudrad och ofta något rynkad. Skifvor rostfärgade, i eggen ojämna, på sidorna rynkade. Foten hvit med åtsittande ring, omkring 10 cm. hög och 2 cm. tjock. Växer på marken tämligen allmänt i både barr- och löfskog. — Ätlig.

Sl. 15. Fränskiflingar, Hebelómer (Hebelóma).

Dessa likna musseronerna, men hafva rostbrunt fröstoft och gråbruna skifvor. De flesta arterna ha en stark rättikartad lukt och äro oanvändbara.

† Allmän Fränskifling (Hebelóma crustuliniforme). Fig. 24.

Hatten hvitaktig eller brunaktig. Foten hvit, vanligen något småfjällig. Skifvorna kring foten afrundade eller urnupna, lerfärgade eller gråbruna, i eggen något ojämna och försedda med små vattendroppar eller mörka punkter. Lukt frän, obehaglig. — Allmän i både barr- och löfskog. — Giftig.

† Sl. 16. Bitterskiflingar, Flámmulor (Flámmula).

Dessa likna i storlek, form och färg mest den Släta Tofsskiflingen samt växa liksom denna på stubbar och stockar, men igenkännas lätt därpå, att de sakna ring på foten. Flera hithörande arter ha mycket bitter och obehaglig smak samt äro fördenskull oanvändbara.

† Sl. 17. Kragskiflingar, Strofárior (Strophária).

Dessa äro försedda med ring på foten och likna tofsskiflingarna, men hafva brunsvart eller violettsvart fröstoft och till följd däraf mörkare skifvor. Från champignonerna igenkännas de därpå, att skifvorna

äro fastväxta vid foten och att foten icke kan lösgöras från hatten utan enderas sönderbrytning. De växa dels på marken, dels på spillning och användas icke till föda. En af de allmännaste arterna är den på marken växande *Ärggröna Kragskiflingen* (Strophária æruginósa), hvars hatt och fot äro blågröna och slemmiga, samt den på spillning allmänt förekommande lilla *Gula Kragskiflingen* (Strophária semiglobáta), som äfven är slemmig och har halfklotformig, gul eller hvitgul hatt och hvitgul fot.

Sl. 18. Slöjskiflingar, Hyfolómer (Hypholóma).

Dessa erinra om tofsskiflingar och kragskiflingar, men skilja sig från de förra däri, att fröstoftet är svartbrunt med violett anstrykning, och från båda däri, att foten saknar ring. Hattens kant är från början förbunden med foten medelst en spindelväfliknande slöja, som snart försvinner. — Några arter äro ätliga.

†☆ 1. Tegelröd Slöjskifling (Hypholóma sublaterítium).

Hatten i midten nästan tegelröd, mot kanten blekare. Foten omkring 8 mm. tjock, upptill hvitaktig eller blekgul, nedåt af hattens färg. Skifvor i början hvitaktiga, slutligen af fröstoftet rödgrå eller violettbruna. Smak än mild, än något besk. — Växer tufvad på och bredvid löfträdstubbar. — Ätlig, men bör, då den är besk, afkokas före tillagningen.

† 2. Svafvelgul Slöjskifling (Hypholóma fasciculáre).

Mindre och spensligare än föregående. Hela svampen i början svafvelgul. Hattens midt och fotens

bas antaga snart en gulrödaktig färg, och de täta grön-gula skifvorna blifva slutligen mörka af det mognande fröstoftet. Smaken är bitter. — Växer tätt tufvad på löfträdstubbar. — Oduglig.

☆ 3. **Blekgul Slöjskifling** (Hypholóma capnoídes).

Hatt blekt rostgul. Fot upptill hvitaktig, nedtill af hattens färg eller brunaktig, dock utan skarp färggräns, slutligen sidenglänsande. Skifvor i början hvitaktiga, sedan gråaktiga, slutligen violettbruna. Smak mild. — Växer tufvad allmänt och i stor mängd på barrträdstubbar. — Ätlig, men icke synnerligen god.

† 4. **Rostfärgad Slöjskifling** (Hypholóma velútinum).

Hatt och fot rostfärgade och försedda med små trådlika fjäll. Skifvor flammiga, bruna med små vattendroppar i eggen. — Växer vanligen spridd på fet gräsmark i trädgårdar och parker.

Sl. 19. Mörkskiflingar, Psilocýber (Psilócybe).

Dessa hafva svartbrunt fröstoft och sakna ring liksom slöjskiflingarna, men afvika däri, att hattens kant äfven i yngre tillstånd saknar slöja. — De användas icke till föda. — En art nämligen den *Tufvade Mörkskiflingen* (Psilócybe spadícea) har hvit fot och hvit eller hvitaktig, ehuru af det kringkastade svartbruna fröstoftet ofta nedsölad hatt och växer om senhösten, någon gång äfven på våren, i täta tufvor på stammar och stubbar af löfträd.

Sl. 20. Spindelskiflingar, Kortinárier (Cortinárius).

Dessa hafva rostfärgadt fröstoft och slutligen kanelbruna skifvor, liksom tofsskiflingarna, men vanligen ingen eller otydlig ring på foten. Hattens kant är i början förbunden med foten medels fina trådar, som erinra om spindelväf. — Hit höra en stor mängd arter, men endast några få användas till mat. Några hafva en stark, obehaglig lukt, andra en skarp, brännande smak; de öfriga äro sannolikt oskadliga, om ock ej lämpliga till föda.

☆ 1. Mångkransad Spindelskifling (Cortinárius triúmphans).

Hatt gul. Fot hvit eller gulaktig, tämligen grof med flere åtsittande ringar eller fjällkransar. Skifvor i början ljust lerfärgade med svag blåaktig anstrykning, sedan lerfärgade med anstrykning af kanelbrunt. Tämligen allmän, isynnerhet i björkskog. — Ätlig.

† 2. Mörkviolett Spindelskifling (Cortinárius violáceus).

Hela svampen i början nästan svartblå, äldre något blekare. Hatten småfjällig. Lukten kamferartad, erinrande om lukten af en nyss formerad blyertspenna. — Tämligen allmän i skogar. Oanvändbar.

† 3. Kamferskifling (Cortinárius camphorátus).

Fig. 16.

Hela svampen i början gredelin, sedan smutsgul eller grågul med violett anstrykning. Hatten glatt. Sprider en stark och vidrig lukt. — Tämligen allmän

i skogar. Förkastlig. Bör ej förväxlas med Blåmusseronen, som är beskrifven på sid. 37.

Sl. 21. Pluggskiflingar, Paxiller (Paxíllus).

Pluggskiflingarna hafva rostfärgadt fröstoft och på foten långt nedlöpande, greniga skifvor, som kunna lösgöras från hatten i form af en sammanhängande veckad hinna. — Ätliga, men icke synnerligen goda.

☆ 1. **Vanlig Pluggskifling** (Paxíllus involútus).

Hela svampen är rostfärgad, men blir på tummade ställen mörkfläckig. Hattens kant länge inrullad och småluden, slutligen utbredd och grundt fårad. Skifvorna i början rynkade. Köttet är svafvelgult, men blir en stund efter brytning rödgulaktigt. Smak syrlig. — Framkommer redan vid midsommartiden och träffas sedan hela sommaren och hösten allestädes på jordvallar, dikeskanter, kring trädrötter etc.

☆ 2. **Svartfotad Pluggskifling** (Paxíllus atrotomentósus).

Denna har mörkare, ofta sned eller ensidig hatt och svartluden fot samt växer vanligen på eller bredvid stubbar i barrskog.

Sl. 22. Slemskiflingar, Gomfídier (Gomphídius).

Dessa ha gråsvart fröstoft och på foten långt nedlöpande, något greniga skifvor, som kunna lösgöras från hatten i form af en sammanhängande veckad hinna. — Ätliga, men icke särdeles goda.

☆ 1. **Citrongul Slemskifling** (Gomphídius glutinósus).

Hatten grå eller gråbrun, på skadade ställen svartfläckig, beklädd med ett tjockt slemlager, som i början sammanhänger med foten i form af en glasklar hinna. Foten vid basen klart gul både ut- och invändigt. Hattens kött hvitt. — Allmän i barrskog.

☆ 2. **Rödgul Slemskifling** (Gomphídius víscidus).

Hatten rödbrun eller gråbrun, klibbig. Hela svampen invändigt rödgulaktig, mest dock fotens bas. — Allmän i barrskog.

☆ 3. **Rosenröd Slemskifling** (Gomphídius róseus).

Denna har rosenröd hatt och är mindre samt mindre allmän än de båda föregående. — Träffas i barrskog.

Sl. 23. Kantareller (Cantharéllus).

Kantarellerna ha hvitt eller gulaktigt fröstoft och på foten långt nedlöpande, upprepadt gaffelgreniga skifvor med trubbig egg. — Ätliga, ehuru något sega.

☆☆☆ 1. **Vanlig Kantarell** (Cantharéllus cibárius).

Fig. 68.

Hela svampen äggul med låga, tjocka, något glesa skifvor. — Allmän, helst i barrskog. — Omtyckt matsvamp.

†☆ 2. **Brandgul Kantarell** (Cantharéllus aurantíacus).

Liknar föregående, men har tunnare, nästan småluden hatt, mera tunna och tättstående, ofta kraftigare färgade skifvor och smalare, vid basen ofta mörknande

fot. — Tämligen allmän i skogar, men äfven å åkrar, svedjeland, bland gammal sågspån etc. — Ätlig, helst efter förvällning.

✡ 3. **Tratt-Kantarell** (Cantharéllus infundibulifórmis).

Hatten gråbrun, tunn, med djup nafle i midten. Skifvor grå eller gulgrå, glesa. Fot ihålig, gul. — Temligen allmän i barrskog. — Ätlig, men föga använd.

Sl. 24. Brosksvampar, Marásmier (Marásmius).

Brosksvamparna hafva hvitt fröstoft och skilja sig från alla förut omtalade skiflingar genom sitt sega, nästan broskartade kött.

† 1. **Skarp Brosksvamp** (Marásmius úrens).

Fig. 32.

Hela svampen blekbrun. Hatten tunn, i ytan vanligen skrynklig, omkring 3—6 cm. bred. Foten groft filtluden eller raggig, isynnerhet nedtill. Smaken brännande. — Växer gruppvis här och där i skogarna. Förkastlig.

✡✡✡ 2. **Nejlikbrosksvamp** (Marásmius oréades).

Fig. 34.

Hela svampen i torrt väder blek eller blekt rödlett med något ljusare fot. Hatten 2—4 cm. bred, i midten med en bred men låg puckel. Foten beklädd med en tunn afstrykbar filtskorpa, som dock ofta är något otydlig. Skifvorna glesa. Smaken mild. — Allmän å gräsmark, vägkanter etc. — Växer nästan alltid gruppvis eller i kroklinjer och ringar, som för hvarje

år vidga sig eller flytta sig ett litet stycke. — Utmärkt god matsvamp. — Bör ej förväxlas med Beska Nagelskiflingen, som har bitter smak.

☆☆ 3. Lökbrosksvamp (Marásmius scorodónius).

Fig. 33.

Hatten brun, äldre bleknande, vanligen mindre än en 2-öring. Foten svartbrun och glänsande glatt. Skifvorna hvita. Lukten stark, hvitlöksartad. — Allmän i skogar, helst i närheten af stubbar och trädrötter. Användbar som krydda, men bör ej tillsättas genast, emedan lukten och smaken gå förlorade genom få minuters kokning eller stekning.

Sl. 25. Vaxskiflingar, Hygroforer (Hygróphorus).

Dessa hafva hvitt fröstoft och skilja sig från alla förut omnämnda skiflingar däri, att skifvorna (åtminstone delvis) äro vaxartadt spröda och tämligen saftrika. Köttet är något trådigt och klyfbart liksom hos alla de föregående, icke ost- eller brödartadt, kort och sprödt som hos riskor och kremlor. De flesta äro ätliga.

A¹ Hela svampen hvit eller hvitaktig.
  B¹ Hatt och fot slemmiga. *Elfenbens-Vaxskifling*, N:o 7.
  B² Ej slemmig. *Hvit Vaxskifling*, N:o 2.
A² Hatt grå eller sotbrun; skifvor hvita.
  B¹ Välluktande *Välluktande Vaxskifling*, N:o 8.
  B² Ej välluktande.
    C¹ Hatt grå; fot hvit, smågrynig. *Grynig vaxskifling*, N:o 9.
    C² Hatt och fot sotbruna. *Sotbrun vaxskifling*, N:o 11.

A³ Hatt, fot eller skifvor gula eller röda eller gulröda.
B¹ Smak besk; fot rödprickig. *Besk Vaxskifling*, N:o 10.
B² Smak mild.
C¹ Hatt slemmig. *Frost-Vaxskifling*, N:o 6.
C² Ej slemmig.
D¹ Hela svampen svartnar på stötta ställen; skifvor fria. *Svartnande Vaxskifling*, N:o 4.
D² Ej svartnande.
E¹ Hela svampen blekt rödgul, ej klibbig; skifvor nedlöpande. *Ängs-Vaxskifling*, N:o 1.
E² Svafvelgul, något klibbig. *Gul Vaxskifling*, N:o 5.
E³ Purpur- eller tegelröd. *Skarlakansröd Vaxskifling*, N:o 3.

☆☆☆ 1. **Ängs-Vaxskifling** (Hygróphorus praténsis).

Fig. 63.

Rödgul med ljusare, nedåt afsmalnande fot. Skifvor glesa, långt nedlöpande, åt båda ändar spetsigt afsmalnande. Hela svampen tämligen tät och fast, ej olik en kantarell. — Allmän å öppen skogsmark och torra ängsbackar. — God matsvamp.

☆☆☆ 2. **Hvit Vaxskifling** (Hygróphorus virgíneus).

Fig. 66.

Till formen lik föregående, men vanligen mindre och till alla delar hvit. Allmän å ängs- och skogsbackar. God matsvamp.

☆☆☆ 3. **Skarlakansröd Vaxskifling** (Hygróphorus puníceus).

Fig. 64.

Hela svampen utvändigt blodröd eller purpurröd eller här och där med inblandning af gult, isynner-

het på fot och skifvor; invändigt gul eller hvitaktig. Skifvorna bredast i närheten af foten. — Tämligen allmän å ängsbackar.

☆ 4. **Svartnande Vaxskifling** (Hygróphorus cónicus).

Hatt röd, kägelformig, fot och skifvor gula. Skifvorna spetsigt afsmalnande mot foten, bredast närmare hattens kant. Hela svampen svartnar på tummade eller sårade ställen. — Allmän å skogsängar, i beteshagar etc.

☆☆ 5. **Gul Vaxskifling** (Hygróphorus chloróphanus).
Fig. 65.

Hela svampen utvändigt svafvel- eller citrongul, i början dock ofta pomeransgul eller blekt gulröd, invändigt blekare. Hatt och fot något klibbiga. Skifvorna bredast närmare foten. Allmän både i skog och på ängar.

☆ 6. **Frostvaxskifling** (Hygróphorus hypothéjus).
Fig. 67.

Denna art framkommer icke förrän på senhösten i oktober och november, ungefär samtidigt med de starka nattfrosternas inbrytande, medan de föregående arterna visa sig redan i juli. Hatten är slemmig, i början mörkt grågrön, nästan svart, sedan något ljusare grönbrun. Foten i början hvitaktig eller svafvelgul, sedan rödgulaktig, i början förbunden med hattens kant medels ett trådigt hölje, som snart försvinner. Skifvorna svafvel- eller rödgulaktiga, nedlöpande på foten. — Allmän i barrskog. — På grund af sin slemmighet mindre använd, men dock värdefull såsom en af årets sista svampar.

☆ 7. **Elfenbens-Vaxskifling** (Hygróphorus ebúrneus).

Slemmig. Hvit med blekt rödaktig anstrykning. Skifvor nedlöpande på foten. — Allmän i löfträdslundar och på mossbelupna skogsängar.

☆ 8. **Välluktande Vaxskifling** (Hygrophorus agathósmus).

Hatten och ofta äfven foten något gråaktiga eller gråprickiga på hvit botten. Skifvorna hvita, nedlöpande. Lukten behaglig, erinrande om parfymerad tvål. Tämligen allmän i granskog.

☆☆ 9. **Grynig Vaxskifling** (Hygróphorus pustulátus).

Hatt grå, fot hvit med hvita eller gråaktiga grynprickar, i synnerhet upptill. Skifvor hvita, nedlöpande. Lukt ej anmärkningsvärd, därigenom skild från föregående art, som annars är snarlik. — Allmän i barrskog.

† 10. **Besk Vaxskifling** (Hygróphorus erubéscens).

Hatt och fot rödletta eller rödprickiga på hvitaktig botten. Skifvor något rödletta, nedlöpande på foten. — Tämligen allmän i barrskog. — Har ofta ganska besk smak och är till följd däraf icke användbar. Ett enda exemplar kan fördärfva en hel anrättning.

☆ 11. **Sotbrun Vaxskifling** (Hygróphorus caprínus).

Hatt och fot sotbruna. Skifvor hvita eller gråaktiga, nedlöpande. — Träffas här och där i barrskog.

Sl. 26. Riskor, Laktárier (Lactárius).

Riskorna hafva hvitt eller gulaktigt fröstoft och skilja sig från alla de föregående skiflingarna däri, att köttet i både hatt och fot är sprödt (icke trådigt), så att man ej kan upprispa eller klyfva foten längs efter. Dessutom är hela svampen rik på saft, som, då svampen såras, framsipprar och bildar vätskedroppar å sårytan. Denna saft är hos en art vattenklar, hos en annan gulröd, hos de flesta arterna hvit, men blir hos några efter en stund gul eller gredelin. Somliga arter ha mild smak och äro läckra matsvampar, andra äro mer eller mindre skarpa och brännande. *Äfven de sistnämnda kunna det oaktadt användas, om skärpan borttages eller mildras genom vattenläggning eller förvällning.* Genom sin ymniga förekomst och sitt fasta kött böra riskorna räknas bland våra viktigaste matsvampar.

A¹ Saft vattenklar. *Lakritsriska*, N:o 13.

A² Saft gulröd. *Blodriska*, N:o 1.

A³ Saft hvit, men efter några sekunder gul. *Svafvelriska*, N:o 3.

A⁴ Saft hvit, oföränderlig.

- B¹ Smak mild, hatt och fot vackert brungula eller brandgula, liksom pudrade; den äldre svampens lukt erinrar något om sillake. *Mandelriska*, N:o 10.
- B² Smak mild med besk bismak, lukt icke sillartad. *Bittersöt Riska*, N:o 11.
- B³ Smak brännande skarp som af peppar.
  - C¹ Hatten rödbrun med en liten spetsig vårta i midten. *Pepparriska*, N:o 12.
  - C² Hatten blekt kötträd, naflad, med skäggig kant. *Skäggriska*, N:o 2.
  - C³ Hatten grönbrun med i början gulluden kant. *Svartriska*, N:o 4.

C⁴ Hatten blågrå eller gråaktig.
D¹ Hatten (i väta) klibbig, fot slipprig, ihålig. *Skogsriska*, N:o 6.
D² Hatt och fot torra, ej klibbiga eller slippriga. *Bugtriska*, N:o 5.
C⁵ Hatten hvit eller hvitaktig.
D¹ Skifvor rödaktiga. *Rodnande Hvitriska*, N:o 7.
D² Skifvor ej rödaktiga.
E¹ Hatten småluden, skifvor glesa. *Luden Hvitriska*, N:o 9.
E² Hatten glatt, skifvor täta. *Slät Hvitriska*, N:o 8.

☆☆☆ 1. Blodriska (Lactárius deliciósus).

Fig. 35.

Gulröd eller nästan tegelröd med bleka eller slutligen grönaktiga bälten å hatten. Saften är gulröd och ymnig, men blir efter intorkning eller med åldern grönaktig. — Träffas allmänt på gräsbeväxta ställen i skogarna. — God matsvamp.

†☆ 2. Skäggriska (Lactárius torminósus).

Fig. 39.

Hatten blekt rödaktig med mer eller mindre tydliga ljusare och mörkare bälten; kanten raggigt luden eller skäggig och i början inrullad. Saften är hvit och skarp. — Allmän, helst i björkskog. — Ätlig efter förut nämnd behandling.

†☆ 3. Svafvelriska (Lactárius scrobiculátus).

Fig. 37.

Hatten gul med ljusare och mörkare bälten, i kanten luden. Foten hvitaktig med gula gropar eller fläckar. Saften är skarp och till färgen hvit, men blir några få

sekunder efter beröring med luften svafvelgul. — Allmän i barrskog, helst i närheten af kärr. — Ätlig efter nämnd behandling.

†☆ 4. **Svartriska** (Lactárius túrpis).

Fig. 38.

Hatten mörkt grönbrun eller slutligen nästan svart med i början inrullad gulluden kant, ända till 20 cm. bred. Foten kort, grönbrun. Saften hvit, skarp. — Allmän i skogar och lundar. — Ätlig efter nämnd behandling.

†☆ 5. **Buktriska** (Lactárius flexuósus).

Fig. 44.

Hatten torr, blågråaktig med eller utan bälten. Foten af hattens färg eller något ljusare, tämligen kort. Saften hvit och skarp. — Allmän å gräsbevuxna ställen, vägkanter etc. i skogarna. — Ätlig efter nämnd behandling.

†☆ 6. **Skogsriska** (Lactárius triviális).

Fig. 43.

Hatten klibbig, i början blågrå med mer eller mindre tydliga bälten, slutligen gulaktigt gråblek och utan bälten. Foten slipprig, blek, lång, ihålig. Saften hvit, skarp. Tämligen allmän i barrskog. — Användbar efter nämnd behandling.

†☆ 7. **Rodnande Hvitriska** (Lactárius controvérsus).

Fig. 36.

Hatten hvitaktig, å äldre exemplar ofta något rödlett eller rödfläckig, ända till 15 cm. bred. Foten hvitaktig, kort och tjock. Skifvorna blekröda, men kraftigare färgade än hattens öfversida. Saften är hvit och skarp. — Träffas här och där i löfskog. — Ätlig efter nämnd behandling.

†☆ 8. **Slät Hvitriska** (Lactárius piperátus).

Fig. 41.

Hela svampen hvit och glatt med mycket tättsittande, vanligen gaffelgreniga skifvor. Saften hvit och skarp. — Tämligen allmän, helst bland löfträd. — Ätlig efter nämnd behandling.

†☆ 9. **Luden Hvitriska** (Lactárius velléreus).

Fig. 42.

Hvit som föregående, men med småluden hatt och något glesa skifvor. Saften hvit och skarp. — Tämligen allmän i löfskog. — Ätlig efter nämnd behandling.

☆☆☆ 10. **Mandelriska** (Lactárius volémus).

Fig. 40.

Hatt och fot ljust brungula med torr, matt, liksom fint pudrad yta, som å äldre exemplar ofta är sprickig. Saften hvit, mild, ymnig. Lukten af äldre exemplar erinrar något om sillake. Hela svampen tät och fast med flere centimeter tjock fot. Träffas här och där i löfskog, helst bland ekar. — Läcker matsvamp.

☆ 11. **Bittersöt Riska** (Lactárius subdúlcis).

Fig. 45.

Brandgul med dragning åt rödbrunt. Saften hvit, mild med besk bismak. Erinrar något om föregående, men är flere gånger mindre och ej så fast. Allmän i skogar och lundar.

†☆ 12. **Pepparriska** (Lactárius rúfus).

Fig. 46.

Brun eller rödbrun med något ljusare skifvor. Hatten nästan alltid med en liten spetsig vårta i midten. Saften hvit och skarp. — Allmän i barrskog. — Ätbar efter nämnd behandling.

†☆ 13. Lakritsriska (Lactárius hélvus.)

Denna liknar föregående, men är blekare och har vattenklar, mild saft samt sprider, isynnerhet vid torkning, en sötaktig lukt, som erinrar om lakrits eller libsticka. — Allmän i barrskog, helst i närheten af kärr. — Ätbar efter nämnd behandling.

Sl. 27. Kremlor Rússulor (Rússula).

Kremlorna hafva hvitt eller gult fröstoft och öfverensstämma med riskorna däri, att köttet är sprödt (icke trådigt), men igenkännas lätt därpå, att de vid brytning icke afsöndra några vätskedroppar. Hos de flesta äro nästan alla skifvor af samma längd, det vill säga nästan alla nå fram till foten. *Flera arter hafva en skarp, brännande smak och böra undvikas, andra däremot äro fullkomligt milda i smaken och dessa äro icke blott ätliga utan till och med alldeles ypperliga matsvampar. För personer, som i allmänhet icke tycka om svamprätter, äro de milda kremlorna (liksom äfven de milda riskorna) att rekommendera, emedan dessa icke hafva någon utpräglad svampsmak, utan snarare erinra om nötter, mandlar och andra omtyckta födoämnen.*

Hittills hafva kremlorna oftast undvikits i den tron, att det skulle vara mycket svårt att skilja de ätliga från de giftiga. Så är emellertid icke förhållandet, om man blott tager smaken till hjälp. *För att utröna, om en kremla är användbar eller icke, behöfver man endast smaka på en eller ett par af de skifvor, som sitta på hattens undersida. Äro dessa milda, så kan man tryggt förtära hela svampen.* Rådligast är dock att på detta sätt afsmaka hvart exemplar, emedan skarpa och milda arter kunna till det yttre vara ganska lika hvarandra

Äfven bör man taga såsom regel att vid utrönandet af smaken hålla sig till skifvorna, ty om skärpa finnes, så är den företrädesvis samlad i dessa.

A[1] Hatt hvit, hvitaktig eller svartnande, många (mer än 100) korta skifvor.
B[1] Hela fruktkroppen hvitaktig, icke svartnande *Trattkremla*, N:o 1.
B[2] Helt eller delvis svartnande.
C[1] Skifvor glesa, lifligt rodnande en stund efter brytning, smak mild *Rodnande Svartkremla*, N:o 3.
C[2] Skifvor täta, svagt rodnande en god stund efter brytning, smak skarp *Tätskifvig Svartkremla*, N:o 2.
A[2] Hatten olivgrå, icke svartnande, smaken skarp, omkring 20—30 korta skifvor *Nässlekremla*, N:o 25.
A[3] Hatten grön, smaken mild.
B[1] Hatten grönrutig på hvitaktig botten *Rutkremla*, N:o 18.
B[2] Hatten ej rutig.
C[1] Skifvor alltid hvita, några korta eller gaffelgreniga *Gaffelkremla*, N:o 28.
C[2] Skifvor slutligen gräddgula, alla af samma längd *Grönkremla*, N:o 19.
C[3] Skifvor slutligen äggula (varietet af) *Mandelkremlan*, N:o 10.
A[4] Hatten gul eller gulaktig.
B[1] Lukt stark och egendomlig, hatt slemmig med kamlikt fårad kant *Stinkkremla*, N:o 4.
B[2] Lukt svag eller omärklig.
C[1] Smak mild.
D[1] Skifvorna länge hvitaktiga, slutligen gräddgula och grånande *Mild Gulkremla*, N:o 7.
D[2] Skifvorna snart gulaktiga, slutligen äggula, ej grånande *Äggkremla*, N:o 11.
C[2] Smak skarp.

D[1] Hatten med brungulaktig fläck på midten, växer i bokskog *Gallkremla*, N:o 5.

D[2] Hatten enfärgadt gul, men slutligen något grånande, växer i barr- eller blandskog *Skarp Gulkremla*, N:o 6.

A[5] Hatten röd eller brun, rödbrun, blåbrun.

B[1] Fot och skifvor slutligen grånande.

C[1] Hatten nästan tegelröd, i början med klibbig kant *Tegelkremla*, N:o 8.

C[2] Hatten vinröd eller brunröd, i början med pudrad kant *Vinkremla*, N:o 9.

B[2] Foten får gula eller gulaktiga fläckar på tummade eller nötta ställen.

C[1] Smaken mild *Sillkremla*, N:o 14.

C[2] Smaken skarp.

D[1] Foten gridelin, skifvorna i början svafvelgula och tårstänkta, smaken våldsamt brännande *Tårkremla*, N:o 22.

D[2] Foten rödlett, skifvorna i början hvita, smaken måttligt skarp *Rosenkremla*, N:o 23.

B[3] Fotens färg ändras icke nämnvärdt genom beröring eller tryck eller med åldern.

C[1] Foten delvis röd eller rödlett.

D[1] Skifvor och fröstoft hvita, hatt vackert röd, sammetsartad, hård och fast, smak mild med något kärf bismak *Fagerkremla*, N:o 17.

D[2] Skifvor först hvita, sedan gräddfärgade med gräddgult fröstoft, smaken i början skarp, men å äldre exemplar mild *Storkremla*, N:o 13.

D[3] Skifvor slutligen äggula med äggult fröstoft, smaken mycket skarp och brännande. *Topparkremla*, N:o 2.

C[2] Foten hvit med citrongul anstrykning. *Guldkremla*, N:o 15.

C[3] Foten hvit utan spår af gult eller rödt.

D[1] Smak skarp eller äcklig.

E[1] Bräcklig, skifvor och fröstoft alltid snöhvita, smak skarp. *Skörkremla*, N:o 24.
E[2] Tämligen fast, skifvor och fröstoft slutligen gula, smak äcklig. *Besk Kremla*, N:o 16.
D[2] Smak mild.
E[1] Skifvor och fröstoft hvita. *Kantkremla*, N:o 16.
E[2] Skifvor och fröstoft slutligen gula. *Mandelkremla*, N:o 10.

☆ 1. Trattkremla (Rússula délica). Fig. 47.

Denna är hvit eller hvitaktig, har fast kött, i midten nedtryckt hatt och liknar mest ludna hvitriskan, men saknar mjölksaft. Fröstoftet är hvitt, skifvorna äro olika långa och ha skarp smak, men hatten och foten äro nästan milda. — Tämligen allmän i skogar och lundar. God, helst blandad med annan svamp.

† 2. Tätskifvig Svartkremla (Rússula adústa).

Denna är mer eller mindre nedbuktad i midten, har fast kött och många korta skifvor, liksom trattkremlan, men blir en stund efter brytning svagt rödaktig och slutligen svartaktig. Skifvorna ha brännande skarp smak, men köttet är mildt. — Tämligen allmän, helst i barrskog.

† 3. Rodnande Svartkremla (Rússula nígricans).

Liknar föregående, men har glesa skifvor och blir en stund efter brytning lifligt köttröd samt slutligen alldeles svart. Smaken är mild, äfven i skifvorna. — Tämligen allmän, helst bland löfträd. Möjligen oskadlig, men såsom svartnande oaptitlig.

† 4. **Stinkkremla** (Rússula foétens).

Fig. 48.

Hatten gulbrun, slemmig, i kanten kamlikt fårad och pärlbandslikt småknölig mellan fårorna. Foten är hvit eller blek och trapplikt ihålig. (Se fig. 48 b, som visar ett genomskuret exemplar.) Skifvorna äro bleka och oliklånga. Hela svampen är fast och har skarp smak samt en egendomlig, vanligen obehaglig lukt. — Allmän i skogar och lundar. — Ätes icke.

† 5. **Gallkremla** (Rússula féllea).

Hatten på midten brungul eller orent rödgul, hela svampen för öfrigt blek, gulaktig. Äfven skifvorna äro bleka, det vill säga icke rent hvita, men fröstoftet är hvitt. Smaken skarp. — Förekommer endast i bokskog, men är där mycket allmän. — Ätes icke.

† 6. **Skarp Gulkremla** (Rússula ochroleúca).

Denna art är ganska lik föregående, men har mera enfärgad, smutsgul hatt och hvita skifvor samt till största delen hvit fot och blir med åldern mer eller mindre grå. Smaken skarp, ehuru ej så brännande som hos föregående. — Förekommer här och där både i löf- och barrskog.

☆☆ 7. **Mild Gulkremla** (Rússula fláva).

Hatt enfärgadt blomgul. Fot hvit. Skifvor först hvitaktiga, sedan gräddgula. Fröstoftet gräddgult. Hela svampen slutligen ut- och invändigt grånande. Smaken mild. — Träffas mest på fuktiga ställen i skogarna, helst bland björk och al. — Ätlig.

☆☆ 8. **Tegelkremla** (Rússula decolórans).

Fig. 56.

Hatten blekt tegelröd med i början klibbig kant. Foten hvit. Skifvorna först hvitaktiga, sedan gräddgula. Fröstoftet gräddgult. Hela svampen slutligen ut- och invändigt grånande. Smaken mild, endast å unga exemplar något besk. — Allmän på högländа ställen i barrskog. — Ätlig.

☆☆ 9. **Vinkremla** (Rússula vinósa).

Fig. 57.

Hatten vinröd, brunröd, torr med i början fint pudrad kant. Foten hvit. Skifvorna först hvitaktiga, sedan gräddgula. Fröstoftet gräddgult. Hela svampen slutligen mer eller mindre grånande. — Smaken mild, endast å unga exemplar något besk. Tämligen allmän i barrskog. — Ätlig.

☆☆☆ 10. **Mandelkremla** (Rússula integra).

Fig. 58.

Hatten af växlande färg, t. ex. brun, rödbrun, svartbrun, röd, gredelin, gul- eller grönaktig antingen enfärgad eller med urbleknande hvit-, gul- eller grönaktiga fläckar. Foten hvit. Skifvorna först hvitaktiga, slutligen nästan äggula. Fröstoftet äggult. Smaken mild, erinrande om mandel eller nötkärna. — Allmän, isynnerhet i barrskog. — Utmärkt matsvamp.

☆☆☆ 11. **Äggkremla** (Rússula lútea).

Hatten gul, foten hvit, invändigt lös eller nästan ihålig, skifvorna tidigt äggula. Fröstoftet äggult. Smaken mild. Liknar Milda Gulkremlan, men grånar icke, samt är mindre och bräckligare och har gulare skifvor. — Allmän, helst i löf- och blandskog. — Såsom nära anförvanter till Äggkremlan kan man anse några

kremlor, som i likhet med denna ha mild smak; äggula skifvor och hvit, bräcklig fot, men afvika med annan hattfärg, t. ex. rödgul, gröngul, röd, brun o. s. v. — Alla äro förträffliga matsvampar.

†† 12. Pepparkremla (Rússula bádia).

Fig. 62.

Denna har vanligen kastanjebrun eller mörkt rödbrun hatt, mer eller mindre rödlett fot och slutligen äggula skifvor samt äggult fröstoft. Stundom är dock foten hvit, hvarigenom denna art kommer att rätt mycket likna Mandelkremlan. Den kan likväl alltid lätt urskiljas därpå, att smaken är brännande skarp. — Förekommer tämligen allmänt i tallskog. — Bör undvikas.

† 13. Storkremla (Rússula elátior).

Fig. 60.

Denna liknar Pepparkremlan däri, att foten vanligen är något rödlett. Hatten är purpurröd, tegelröd, brunröd o. s. v. Foten ofta tämligen hög, stundom ända till 20 centimeter. Skifvorna först hvita, sedan något gräddbleka, stundom med röd egg. Fröstoftet är gräddgult. Smaken i början något skarp, men å fullväxta exemplar vanligen mild. — Tämligen allmän i barrskog.

✡✡ 14. Sillkremla (Rússula gravéolens).

Fig. 59.

Denna har vanligen rödlett fot liksom de båda föregående arterna, men är ända från början fullkomligt mild i smaken liksom Mandelkremlan. Den igenkännes från alla andra kremlor därpå, att fotens utsida samt köttet i både hatt och fot vid tryck eller brytning snart antager en i början gul, slutligen smutsig eller brunaktig färg samt därpå att lukten, helst af äldre och halftorra exemplar, är stark och egendomlig, er-

inrande om hummer, sillake eller dylikt. Fröstoftet är gräddgult. Hattens färg är mycket växlande, än vackert purpurröd (fig. 59 b) eller svartröd eller smutsröd eller rödbrun eller brun (R. xerampelina), än mer eller mindre gröngul (fig. 59 a) eller grönbrun (Russula olivácea), än med röd eller rödbrun kant och svartröd eller gröngul eller grönbrun midt och så vidare. Foten är stundom hvit, men vanligen rödlett eller svagt gulaktig, eller delvis rödlett delvis gulaktig. Skifvorna äro stundom vackert röda i eggen. — Träffas allmänt både i barr- och löfskog. — Ätlig.

☆☆ 15. Guldkremla (Rússula auráta).

Denna igenkännes bäst därpå att fotens utsida är mer eller mindre citrongul. Skifvorna äro ljusgula eller guldgula i eggen. Hatten är åtminstone delvis guldgul eller pomeransgul, men kan i öfrigt vara mörkare röd eller till och med brunröd. Fröstoftet är äggult. Smaken mild. — Förekommer mindre allmänt dels i barrskog, dels i löfträdslundar. — God.

† 16. Beskkremla (Rússula veternósa).

Fig. 55.

Hatten vackert hvitröd, äldre vanligen hvitnande i midten. Foten hvit. Skifvorna i början hvita, slutligen gula. Fröstoftet äggult. Smaken besk, vidrig, nästan skarp. — Träffas tämligen allmänt i ekskog.

☆ 17. Fagerkremla (Rússula lépida).

Denna liknar ofta den beska kremlan, men har vanligen vackert köttröd eller nästan blodröd färg, sammetslen hatt och alltid mer eller mindre röd fot samt hvitt fröstoft. Skifvorna äro hvita, men ha icke sällan röd egg. Smaken är mild men ofta med något kärf bismak. — Träffas i löfskog, helst bland ekar.

☆☆☆ 18. **Rutkremla** (Rússula viréscens).

Hatten i början beklädd med en hvitgrön skorpa, som snart spricker sönder i gryn eller rutor, mellan hvilka den hvitaktiga bottenfärgen lyser fram. Foten hvit och grof. Skifvorna hvita. Fröstoftet hvitt. Smaken mild. Träffas hufvudsakligen i södra Sverige, helst bland löfträd. — God.

☆☆☆ 19. **Grönkremla** (Rússula ærugínea).
Fig. 52.

Hatten grön, grågrön eller blågrön. Foten hvit. Skifvorna slutligen gräddgula. Fröstoftet gräddgult. — Smaken mild eller med knappt märkbar anstrykning af skärpa. — Mycket allmän i både barr- och löfskog, helst bland björkar. — God.

Med dessa ätliga gröna kremlor bör man ej förväxla en annan i lundar mera sällsynt förekommande grön kremla, som har ägg-gult fröstoft och brännande skarp smak.

☆☆☆ 20. **Gaffelkremla** (Rússula heterophýlla).
Fig. 51.

Hatten har i början mycket oren färg, utgörande mörk blandning af grönt, brunt, violett etc., men blir slutligen enfärgadt mörkgrön. Foten är hvit, stundom med gredelin anstrykning. Skifvorna hvita, delvis korta eller gaffelgreniga. Fröstoftet hvitt. Smaken mild. — Tämligen allmän i löfskog, mest i södra Sverige. — God.

☆☆☆ 21. **Kantkremla** (Rússula vésca).
Fig. 50.

Hatten mer eller mindre brunröd eller orent köttröd. Öfverhuden når vanligen icke fram till hattens

kant. Foten är hvit, hård; skifvorna hvita, täta, vanligen alla af samma längd. Fröstoftet är hvitt. — Smaken mild. Tämligen allmän både i barr- och löfskog. — God.

†† 22. **Tårkremla** (Rússula sardónia).

Fig. 61.

Hatten vanligen blåbrun eller svartaktigt purpurröd, ofta med inblandning af grönt. Foten gredelin, vanligen hård och fast. Skifvor i början svafvelgula och i eggen försedda med små vattendroppar. Fröstoftet gräddgult. Smaken mycket skarp och brännande. — Förekommer gruppvis här och där i tallskog. — Förkastlig.

† 23. **Rosenkremla** (Rússula sanguínea).

Fig. 54.

Hatten röd, med åldern ofta urbleknande. Foten rödlett, skifvorna i början hvita, sedan gulaktiga, vanligen något nedlöpande på foten, några af dem korta eller gaffelgreniga. Fröstoftet gräddgult. Smaken skarp. Allmän både i barr- och blandskog.

† 24. **Skörkremla** (Rússula frágilis).

Fig. 49.

Hatten mycket vexlande i färg, än klart blodröd eller purpurröd, än orent köttröd, svartröd o. s. v. äfven med inblandning af grönt, i kanten slutligen fårad, i väta klibbig eller slemmig. Foten hvit, lös och bräcklig. Skifvorna hvita, i eggen ojämna, då de betraktas från sidan. Fröstoftet hvitt. — Smaken skarp. — Allmän både i barr- och löfskog.

†† 25. Nässlekremla (Rússula consobrína).

Fig. 53.

Hatten olivgrå med slät kant. Foten och skifvorna slutligen något grånande. En del skifvor (omkring 20—30 stycken) äro kortare än de andra. Smaken är mycket skarp och brännande. — Förekommer i barrskog, men är icke allmän. — Bör undvikas.

Fam. 2. Rörsvampar, Polyporéer.

Fröstoftet alstras i små nedåt öppna rör eller gropar å hattens undersida. Dessa rör äro antingen fria från hvarandra eller sinsemellan sammanväxta och antingen lösbara från hatten eller fast förenade med hatten. — Här upptagas endast tre släkten.

Rörsoppar eller *Boleter* (sid. 72), med sinsemellan sammanväxta rör, som kunna lätt lossas från hatten.

Tickor eller *Polyporer* (sid. 80), med sinsemellan sammanväxta rör, som ej kunna lossas från hatten.

Oxtungsvampar eller *Fistulinor* (sid. 82), med sinsemellan fria rör.

Sl. 1. Rörsoppar, Boléter (Bolétus).

Rören äro sinsemellan sammanväxta och kunna lätt lösgöras från hatten. — De flesta rörsoppar äro ätliga. Några hafva en bitter och obehaglig smak och äro därför olämpliga till föda. Några äro mycket giftiga ehuru smaken är mild, men dessa hafva röda eller rödbruna rörmynningar och kunna därför lätt upptäckas. De blåna äfven starkt vid tumning eller bryt-

ning. Vanligen brukar man därför undvika alla arter, som hastigt och kraftigt blåna vid brytning. — Vid tillagning afflås huden å hatten, om den är slemmig; å gamla exemplar bortrensas äfven rören

A1 Smak bitter.
B1 Blånar vid beröring eller brytning *Bittersopp*, N:o 10.
B2 Blåna icke.
C1 Foten nätådrig, rören hvita eller hvitröda *Gallsopp*, N:o 15.
C2 Foten slät, rören gula med rost- eller kanelbrun mynning *Pepparsopp*, N:o 5.
A2 Smak mild.
B1 Rören hvita eller hvitaktiga.
C1 Vid beröring blånande *Blåsopp*, N:o 17.
C2 ej blånande.
D1 Foten upptill nätådrig (unga ex. af) *Stensopp*, N:o 14.
D2 Foten ej nätådrig.
E1 Foten hvit, skroflig, mörkprickig *Sträfsopp*, N:o 16.
E2 Foten brun, slät *Kastanjesopp*, N:o 18.
B2 Rören gula med röd eller rödbrun mynning.
C1 Hatten mörk, smutsbrun *Eldsopp*, N:o 11.
C2 Hatten gröngul *Vargsopp*, N:o 12.
B3 Rören äfven i mynningen gula (ljusgula, gröngula, grågula).
C1 Rören blåna efter beröring.
D1 Foten delvis smultronröd.
E1 Rören rent ljusgula, foten äggrund *Sommarsopp*, N:o 13.
E2 Rören gröngula, foten jämnbred *Rutsopp*, N:o 9.
D2 Foten icke smultronröd.
E1 Hatten mörkbrun, i väta klibbig, foten brun med finkornig yta *Brunsopp*, N:o 7.

E² Hatten torr, gul, med mörkare luddprickar, foten gulaktig *Sandsopp*, N:o 6.
C² Rören blåna icke efter beröring.
D¹ Hatten aldrig slemmig, foten nätådrig el. gropig.
E¹ Hatten småluden, gröngul, foten groft nätådrig *Sammetsopp*, N:o 8.
E² Hatten glatt, brun, foten med fint ådernät *Stensopp*, N:o 14.
D² Hatten i väta slemmig eller klibbig, foten icke nätådrig.
E¹ Foten med ring.
F¹ Hatten i början betäckt med mörkt slem, sedan mörkstreckad på mörkgul botten *Smörsopp*, N:o 1.
F² Hatten guldgul, ej streckad; träffas i närheten af lärkträd *Lärksopp*, N:o 2.
E² Foten saknar ring.
F¹ Foten och rören hvitgula eller höggula, smågryniga, rören enkla *Grynsopp*, N:o 3.
F² Foten gulbrun, rören grågula eller nästan grönbruna, sammansatta *Örsopp*, N:o 4.

☆☆☆ 1. Smörsopp (Bolétus lúteus).

Fig. 76.

Hatten i början beklädd med mörkt slem, äldre smutsgul och mörkstreckad. Foten försedd med ring, som vanligen är nedsölad af slemmet och af det rostfärgade fröstoftet. Köttet är hvitgult. Rören i början ljusgula, men med åldern smutsgula. Smaken mild. — Mycket allmän å vägkanter och gräsbeväxta ställen i barrskog. — God matsvamp.

☆☆☆ 2. Lärksopp (Bolétus élegans).

Fig. 77.

Denna har klibbig hatt och ring på foten liksom föregående, men hattfärgen är gladare, nästan guldgul

och ringen renare hvit eller gulaktig. Träffas endast i närheten af lärkträd, men saknas sällan där sådana finnas. — Läcker.

✡✡✡ 3. **Grynsopp** (Bolétus granulátus).
Fig. 78.

Hatten är i väta slemmig liksom hos smörsoppen, men ljusare, rostfärgad eller brungul. Foten saknar ring (liksom hos alla de följande), är till färgen gulaktig och upptill smågrynig. Rören gula, tämligen små, i början smågryniga. Köttet hvitgult. — Allmän på gräsbeväxta ställen i barrskog. — God matsvamp.

✡✡ 4. **Örsopp** (Bolétus bovínus).
Fig. 79.

Hatten något klibbig. Foten blekt gulbrun. Rören grågula, smutsgula, tämligen stora, då de betraktas något från sidan, men sedda underifrån visa de sig vara sammansatta af flere mindre, som äro något kortare. — Förekommer allmänt, helst i tallskog med grusbotten. Ofta växa flere exemplar tätt intill hvarandra, sålunda bildande större eller mindre tufvor. — God.

† 5. **Pepparsopp** (Bolétus piperátus).
Fig. 82.

Denna är icke olik Örsoppen, men dubbelt mindre och lätt känd därpå, att foten är citrongul, vid basen både ut- och invändigt. Rörmynningarna äro äfven mörkare, rostbruna eller kanelfärgade med dragning i kastanjebrunt. Fröstoftet är rostbrunt. Smaken skarp. — Allmän i barrskog. — Oduglig till föda.

✡✡ 6. **Sandsopp** (Bolétus variegátus).
Fig. 74.

Denna är vanligen mera storväxt än alla de föregående. Hatten är försedd med talrika smutsgula eller

grönbruna små fjäll eller filttofsar på gul botten. Foten gulaktig eller nästan brokig af ljusare och mörkare gult. Rören små, i början ganska korta, grönbruna, äldre smutsigt gröngula, efter beröring med blåaktig anstrykning. Köttet gulaktigt, men blir efter brytning åtminstone fläckvis något ljusblått. Lukten frisk och behaglig. Smaken mild. — Tämligen allmän i barrskog, på sandig botten. — God matsvamp.

☆☆ 7. **Brunsopp** (Bolétus bádius).

Fig. 71.

Hatten mörkbrun. Foten ljusare brun eller tätt brunkornig. Piporna först nästan hvitaktiga, sedan gröngula, efter beröring blågröna. Köttet vid brytning blånande närmast intill rören. Fröstoftet nästan rostbrunt. — Allmän i barrskog. — God.

☆☆ 8. **Sammetsopp** (Bolétus subtomentósus).

Fig. 73.

Hatt gulgrön eller olivgul, fint filtluden, sammetslen. Foten gulaktig eller upptill något rödaktig af små rödbruna prickar, vid eller ofvan midten ofta något fårad eller försedd med antydningar till åsar eller ådror, som nästan bilda ett glest nät. Rören höggula. Fröstoftet nästan rostbrunt. — Allmän i skogar och lundar. — God.

☆☆ 9. **Rutsopp** (Bolétus chrysénteron).

Denna är nära besläktad med föregående, men afviker däri, att filtskorpan å hatten vanligen är mörkare, olivbrun eller rödaktigt gråbrun och oftast rutigt sönderspruckeu med smultronröda eller i början hvitaktiga sprickor. Foten är ock vanligen till stor del smultronröd och pipornas gula färg drager i grönt samt blir vid beröring blågrön. Köttet blånar vid brytning,

åtminstone närmast rören. — Tämligen allmän i skogar och lundar, helst i närheten af ekar. — God.

† 10. Bittersopp (Bolétus páchypus).

Fig. 81.

Hatten blekt brungrå- eller gulgråaktig med sämskskinnlik yta. Foten prydd med upphöjdt, tämligen finmaskigt och skarpt tecknadt ådernät, vackert smultronröd, men med åldern affärgad och slutligen gulgrå. Rören svafvelgula eller ljusgula, vid beröring blånande. Köttet i hatten gult, vid brytning ögonblickligen hvitnande och sedan mer eller mindre blånande. Smaken bitter, nästan brännande. — Allmän i bokskog.

† 11. Eldsopp (Bolétus lúridus).

Fig. 80.

Hatten i början mörkt säfbrun, sedan smutsbrun. Foten röd eller brunröd, tätt prickig eller finkornig eller med ett rödt ådernät. Rören med röd eller brunröd mynning, för öfrigt smutsgula eller gröngula. Köttet gult, men vid brytning starkt blånande. Fröstoftet gråbrunt eller nästan rostbrunt. Smaken är mild och lukten svag eller nästan ingen, men svampen bör det oaktadt undvikas såsom misstänkt på grund af sin nära släktskap med följande art. — Förekommer tämligen allmänt i löfskog, mest i södra Sverige.

†† 12. Vargsopp (Bolétus lupínus).

Fig. 75.

Denna har liksom föregående art röda eller brunröda rörmynningar, som blåna vid beröring, men hatten är ljusare, gulgrönaktig. Foten är försedd med rödt ådernät. Köttet blånar vid brytning. Smaken och lukten äro milda eller något syrliga. — Förekommer mest i löfskogar eller på ängar bevuxna med löfträd, men

är icke allmän. — Denna eller en mycket snarlik art, kallad »Djäfvulssopp», är enligt i utlandet gjorda försök så giftig, att redan en munsbit af en hasselnöts storlek framkallar våldsam kräkning ett par timmar efter intagandet.

☆☆☆ 13. Sommarsopp (Bolétus æstivális).

Denna är rätt lik Bittersoppen, men erinrar genom sin ljusa, smutsigt hvitaktiga hatt och sin grofva fot äfven om Vargsoppen. Foten är vanligen äggrund, till större delen gul, men här och där äfven något röd, vanligen nätådrig. Rören äro gula äfven i mynningen, men blåna efter beröring. Köttet blånar endast obetydligt. Smaken är mild. Denna art växer bland löfträd i lundar och parker och är tämligen sällsynt, men på sina ställen, t. ex. vid Drottningholm och Ulriksdal nära Stockholm, rikligt förekommande. — God matsvamp. — *För att undvika förväxling med Vargsoppen eller Djäfvulssoppen måste färgen å rörmynningarna alltid noga observeras.* Från Bittersoppen skiljes den säkrast på smaken.

☆☆☆ 14. Stensopp, Carl Johans-sopp, »Pied de Boeuf» (Bolétus edúlis).

Fig. 70.

Hatten brun, än ljusare, än mörkare. Foten äggrund eller klubblik, grof, blek eller med svag brunaktig anstrykning, i toppen prydd med ett finmaskigt ådernät. Rören först hvita, sedan gula, aldrig blånande. Fröstoftets färg erinrar om färgen på vanliga grodan. Köttet är hvitt, med någon dragning åt rödt eller brunaktigt nära ytan. Smak mild. Allmän, mest i löf- och blandskog. — En af de läckraste matsvampar.

† 15. Gallsopp (Bolétus félleus).

Fig. 69.

Denna är i början tämligen lik Stensoppen, hvarför nybörjare varnas för förväxling. Färgen å både hatt och fot är smutsigt grågulaktig och ådernätet å foten är mera grofmaskigt, än hos Stensoppen. Rören, som i början äro hvita, blifva snart rödletta eller rosenröda. Fröstoftet är köttrödt med dragning åt roströdt. Smaken är besk. — Tämligen allmän i barrskog.

✡✡ 16. Sträfsopp (Bolétus scáber).

Fig. 72.

Denna art igenkännes bäst på foten, som är skroflig eller sträf af en mängd små vårtor eller fjäll, som vanligen ha mörk färg, medan foten i öfrigt är hvit. Rören äro aldrig gula eller röda såsom hos de förut beskrifna arterna, utan i början hvita eller hvitaktiga och sedan mer eller mindre smutsiga af det mörka fröstoftet. Hattens färg mycket olika på olika exemplar, än grå eller gråbrun, än nästan tegelröd, isynnerhet i aspdungar. Köttet och rören blifva icke sällan svartaktiga å äldre exemplar. — Mycket allmän i löf- och blandskog i hela landet ända till långt upp på fjällen. Framkommer redan i slutet af juni. — God matsvamp, men mörknar gärna vid tillagning.

† 17. Blåsopp (Bolétus cyanéscens).

Hatten och större delen af den trapplikt ihåliga foten nästan halm- eller sämskgul och filthårig. Fotens öfre del, som omslutes af hatten före dennes utslående, är i början rödaktigt hvit, sedan gul och ullig eller flockhårig samt nästan hopknipen och tydligt skild från den nedre delen af foten. Rören först hvita, sedan hvitgula, vid beröring strax blånande. Fröstoftet hvitt. Köttet är hvitt, men blir vid brytning ögonblickligen

klintblått, hvilken färg sedan så småningom öfvergår till grönaktigt eller blekgult. Smak och lukt milda. — Förekommer här och där i södra Sverige, mest i löfskog. — Anses vanligen misstänkt på grund af det kraftiga blånandet, men ätes på några ställen i utlandet.

☆☆ 18. Kastanjesopp (Bolétus castáneus).

Hatten och nedre delen af den slutligen ihåliga foten kastanjebruna. Fotens öfre del i början rödhvit, slutligen gråbrun eller rödbrun. Rören i början vackert rödhvita, sedan hvita, slutligen hvitgula. Köttet oföränderligt hvitt. Smak och lukt milda. — Funnen sparsamt här och där, t. ex. i Blekinge och Småland, vid Göteborg och Stockholm.

Sl. 2. Tickor (Polýporus).

Rören äro sinsemellan hopväxta liksom hos rörsopparna, men kunna icke lätt lossas från hatten. — De här upptagna arterna äro ätliga.

A[1] Foten central; svampen växer på marken.
  B[1] Rören grå. *Gråticka,* N:o 3.
  B[2] Rören hvita.
    C[1] Hatten hvit. *Fårticka,* N:o 1.
    C[2] Hatten delvis rödgulaktig, vanligen tufvad. *Brödticka,* N:o 2.
A[2] Foten sned eller saknas; svampen växer på trädstammar.
  B[1] Rören hvita.
    C[1] Fruktkroppen enkel, hatt fjällig. *Fjällig Ticka,* N:o 4.
    C[2] Fruktkroppen rikt förgrenad. *Korallticka,* N:o 5.
  B[2] Rören svafvelgula. *Svafvelticka,* N:o 6.

✡✡ 1. Fårticka (Polýporus ovínus).

Fig. 83.

Hatten hvit med eller utan brungul eller grågul anstrykning. Foten och rören hvita, efter beröring eller med åldern fläckigt svafvelgula. Rören mycket korta, sällan öfver $^1/_2$ mm. Smaken mild. Allmän i bergig barrskog, mest i mellersta och norra landskapen. — Rätt god matsvamp.

✡ 2. Brödticka (Polýporus cónfluens).

Fig. 85.

Denna art växer vanligen i tufvor af två eller flere tätt hoprängda eller stundom sammanväxta exemplar. Hatten är blekt tegelröd eller nästan hvitaktig med rödgula fläckar, oftast oregelbunden. Foten och rören hvita eller på stötta ställen med rödgulaktiga fläckar. Rören omkring 2 mm. långa. — Har i rått tillstånd, helst då den börjat angripas af snyltdjur, något besk smak, som mildras vid tillagning. — Förekommer i barrskog, men är ej så allmän som Fårtickan.

✡ 3. Gråticka (Polýporus leucomélas).

Hatt och fot smutshvita med mer eller mindre sotbrun anstrykning. Rören gråhvita. Smaken mild. — Träffas i barrskog, men är tämligen sällsynt.

✡ 4. Fjällig Ticka (Polýporus squamósus).

Hatten hvit eller hvitaktig med brungula fjäll, vanligen sned eller lik en solfjäder. Foten hvit med svart bas, upptill nätådrig. Rören hvita, tämligen vida med aflång mynning. — Är tämligen allmän på stammar och stubbar af löfträd och framkommer redan i början af juni. — Ätlig, medan den är ung, men på grund af sin seghet föga använd.

5. **Korallticka** (Polýporus frondósus).

Denna bildar tufvor af 20—30 cm. bredd, bestående af en mängd ofvanpå hvarandra taktegellikt lagrade musslelika hattar, som utgå från en gemensam tjock fot. Hattarnas öfversida mörk, nästan sotbrun, i torrt väder ljusare, undersidan och foten hvita. — Växer mest på eller bredvid stammar och stubbar af ek, företrädesvis i södra landskapen, men är icke allmän. — Ätlig.

☆☆ 6. **Svafvelticka** (Polýporus sulphúreus). Fig. 84.

Bildar stora gula eller rödgula tufvor af öfver hvarandra lagrade, musslelika, vid basen sammanväxta hattar, som sakna egentlig fot. Öfversidorna äro gulröda, undersidorna svafvelgula. Allmän på lefvande stammar af ek, träffas här och där äfven på sälg, al, ask. — Framkommer vanligen redan i juni. Köttet är mört och till färgen hvitrödt. Smaken är ofta syrlig, men kan förbättras genom urlakning i vatten. — Ätbar, om den skördas ung.

Sl. 3. Oxtungsvampar (Fistulína).

Dessa skilja sig från rörsopparna och tickorna däri, att rören icke äro sammanväxta med hvarandra, utan sinsemellan fria.

☆☆☆ 1. **Oxtungsvamp** (Fistulína hepática). Fig. 86.

Denna växer på lefvande ekstammar och bildar å dessa en köttig, rödbrun klump, som slutligen nästan får formen af en från stammen rakt utskjutande bred tunga. Öfversidan är rödbrun eller lefverbrun, vårtig

och fuktig. Undersidan blekhvit eller blekgul. Köttet saftigt, tågigt, rödt, till både färg och utseende påminnande om verkligt kött. Smaken syrlig. — Tämligen allmän i södra och mellersta Sverige. — God matsvamp.

Fam. 3. Taggsvampar, Hydnéer.

Fröstoftet alstras på utsidan af syllika piggar eller taggar, som nedhänga från hattens undersida. Här upptages endast ett släkte, nämligen

Egentliga Taggsvampar (Hydnum).

Af hithörande arter äro somliga mycket sega, kork- eller läderartade och till följd däraf olämpliga till föda. De här upptagna arterna äro däremot köttiga (en art lös som gelé) och till föda användbara.

A¹ Foten central; svampen växer på marken.
  B¹ Taggar grå.
    C¹ Hatt fjällig *Fjällig Taggsvamp*, N:o 1.
    C² Hatt slät *Slät Taggsvamp*, N:o 2.
  B² Taggar hvita eller rödgula *Blek Taggsvamp*, N:o 3.
A² Foten sned eller saknas; svampen växer på stubbar eller trädstammar.
  B¹ Fruktkroppen geléartad *Gelétaggsvamp*, N:o 6.
  B² Fruktkroppen ej geléartad.
    C¹ Fruktkroppen hvit, uppdelad i en massa busklika grenar *Koralltaggsvamp*, N:o 5.
    C² Fruktkroppen hvitaktig eller blek, ej busklikt grenig *Gyttrad Taggsvamp*, N:o 4.

☆☆☆ 1. Fjällig Taggsvamp (Hýdnum imbricátum).

Fig. 90.

Hatten gråbrun med mörkare, grofva fjäll, på midten med djup nafle. Foten och taggarna gråaktiga. — Allmän i barrskog. Kan med fördel ätas rå, smakar, isynnerhet späd, likasom hasselnötter, angripes sällan af insekter, har fast kött, är lätt att torka och sålunda en af våra nyttigaste matsvampar.

☆☆ 2. Slät Taggsvamp (Hýdnum lævigátum).

Denna har mörkbrun hatt och mörka taggar liksom föregående, men saknar fjäll på hatten. Har mild smak. — Träffas i barrskog, men tyckes saknas i en del landskap.

☆☆☆ 3. Blek Taggsvamp (Hýdnum repándum).

Fig. 87.

Hela svampen (hatt, fot och taggar) hvit med blekröd eller rödgul anstrykning, taggarna rent och klart färgade utan spår af grått. Köttet mört och bräckligt. Smaken mild. — *Rödgul Taggsvamp* (Hýdnum rufëscens) — Fig. 88. — är endast en något starkare färgad varietet af Blek Taggsvamp. Båda äro utmärkta matsvampar och förekomma allmänt i skogarna.

☆☆ 4. Gyttrad Taggsvamp (Hýdnum corrugátum).

Fig. 91.

Denna och de båda följande arterna träffas icke på marken såsom de föregående, utan på trädstammar eller stubbar. Egentlig fot saknas eller är otydlig och svampen består vanligen af två eller flere ofvanpå hvarandra liggande oregelbundna klumpar, som på öfra

sidan äro vårtiga eller skrofliga och på undra sidan försedda med nedhängande taggar. Färgen är hvitaktig eller blekgul. — Växer på stubbar och stammar af björk, men är icke allmän.

☆☆ 5. Koralltaggsvamp (Hýdnum coralloides).

Fig. 89.

Denna är hvit till färgen. och helt och hållet delad i en massa busklika grenar, som hvar för sig äro försedda med nedhängande taggar på undre sidan. — Bildar korall-liknande klungor på stammar och stubbar af bok, men träffas någon gång äfven på björk. — Ätlig.

☆ 6. Gelétaggsvamp, Alabastersvamp (Hýdnum gelatinósum).

Hela svampen geléartad och genomskinlig, ofvan grå, under hvitgrå, till formen musslelik. — Förekommer på barrträdstubbar. — Ätlig.

Fam. 4. Hudsvampar, Teleforéer.

Dessa afvika från alla andra hattsvampar däri, att den yta, hvarå fröstoftet bildas, icke är försedd med skifvor, rör eller taggar, utan är slät eller på sin höjd försedd med låga, åderlikande åsar. Här upptagas endast tre släkten, nämligen:

1. *Trumpetsvampar* (sid. 86), som äro trattlika eller stympadt klubblika med ådrad undersida.

2. *Blomkålsvampar* (sid. 86), som till formen erinra om kruskål, men hafva grå, hvit eller blekgul färg.

3. *Fingersvampar* (sid. 87), som äro busklikt greniga, klubblika eller nållika.

Sl. 1. Trumpetsvampar, Krateréller (Craterèllus).

Dessa likna mest kantarellerna, från hvilka de skilja sig däri, att egentliga fröskifvor saknas eller äro ersatta af låga, ofta otydliga ådror eller rynkor å hattens undersida. — Alla hithörande arter äro ätliga.

✡✡ 1. Klubblik Trumpetsvamp (Craterèllus clavátus).

Fig. 92.

Hela svampen är köttig och nästan klubblik eller päronlik, med liksom tvärt afhuggen topp. Öfversidan är smutsgul, platt eller slutligen nedtryckt i midten. Undersidan skrynklig, blåröd eller nästan gråbrunaktig, men äldre smutsgul. Foten af samma färg som öfversidan. — Förekommer på fuktiga ställen i skogarna, men är tämligen sällsynt. — Ätlig.

Allmännare är *Rödgula Trumpetsvampen* (Craterèllus lutéscens), som är rödgul på undersidan och på foten, och allra allmännast är *Svarta Trumpetsvampen* (Craterèllus cornucopioídes), som är sotbrun med blågrå undersida. Båda dessa äro ihåliga och mycket tunna i köttet, hvarför de äro af mindre värde.

Sl. 2. Blomkålsvampar, (Sparássis).

Dessa hafva i form och byggnad någon likhet med ett krus- eller blomkålshufvud, och bestå af hopgyttrade sammanväxta och veckade bladlika grenar eller skifvor, som bilda en sammanhängande skrynklig massa på en kort eller ofta otydlig fot. — Goda matsvampar.

☆☆ 1. **Krusig Blomkålsvamp** (Sparássis críspa). Fig. 93.

Hvitaktig eller blek med mycket intrasslade och krusiga grenar. Kan bli som ett stort hvitkålshufvud, men är vanligen mycket mindre. Träffas i barrskog, dock icke allmänt.

Sl. 3. Fingersvampar, Klavárior (Clavária).

De flesta hithörande arter äro busklikt greniga, några äro enkla, klubblika eller nållika. — En del sämskfärgade arter hafva besk smak, som dock bortgår vid förvällning. De hvita äro milda och mycket goda.

A¹ Fruktkroppen enkel, klubblik eller nållik.
  B¹ Färgen rostgul—gulbrun. *Klubblik Fingersvamp*, N:o 8.
  B² Färgen rödgråaktig. *Rökgrå Fingersvamp*, N:o 7.
  B³ Färgen hvit eller svafvelgul. *Spröd Fingersvamp*, N:o 6.
A² Fruktkroppen busklikt grenig.
  B¹ Klibbig, broskartad. *Broskfingersvamp*, N:o 9.
  B² Icke klibbig eller broskartad.
    C¹ Fruktkroppen hvit.
      D¹ Grenspetsar röda. *Druffingersvamp*, N:o 2.
      D² Grenspetsar ej röda.
        E¹ Grenspetsar kamlikt utbredda och hvasstandade, färgen här och där med dragning i gult eller gråaktigt. *Kamfingersvamp*, N:o 4.
        E² Grenspetsar ej kamlika, färgen drager icke i gult eller grått. *Korallfingersvamp*, N:o 3.

C[2] Fruktkroppen ljusgrå. *Grå Fingersvamp*, N:o 5.
C[3] Fruktkroppen gul eller sämskfärgad.
D[1] Grenspetsar höggula *Höggul Fingersvamp*, N:o 1.
D[2] Grenarna blifva efter tryckning eller med åldern orent grönblåaktiga.
Blånande Fingersvamp, N:o 11.
D[3] Grenspetsar från början ljusgröna.
Gröntoppad Fingersvamp, N:o 10.

✧✧ 1. **Höggul Fingersvamp** (Clavária fláva).
Fig. 94.

Bildar en vid pass 10 cm. hög, rikt grenig buske med flere centimeter tjock, hvitaktig bas, gulaktiga hufvudgrenar och nästan höggula toppgrenar. Smak mild, stundom något besk. — Förekommer här och där både i barr- och löfskog.

✧✧✧ 2. **Druffingersvamp** (Clavária botrýtes).
Fig. 99.

Rikt grenig. Hvit eller gulhvit med röda grenspetsar. Den gemensamma stammen flere centimeter hög och tjock. Smak mild. Förekommer i bergstrakt, mest i södra landskapen, men är anträffad ända upp i Jämtland. — God matsvamp.

✧✧✧ 3. **Korallfingersvamp** (Clavária coralloides).
Fig. 97.

Hvit enfärgad, busklikt grenig med omkring 1 centimeter tjock hufvudstam. Smak mild. — Förekommer här och där i skogarna bland gräs på fuktiga ställen. — Läcker.

✧✧✧ 4. **Kamfingersvamp** (Clavária cristáta).

Hvit, busklikt grenig med nästan kamlikt inskurna, hvasstandade grenspetsar. Hufvudstammen smalare än

hos föregående och hela svampen vanligen mindre. Färgen drager stundom något i grått, hvarigenom den visar släktskap med följande art. Smak mild. — Allmän i skogar på fuktiga ställen. — Läcker.

✡✡✡ 5. Grå Fingersvamp (Clavária cinérea). Fig. 98.

Grå eller gråaktig med inblandning af hvitt eller delvis grå, delvis hvitaktig, busklikt grenig, tämligen lik föregående, men mera spröd. Smak mild. — Träffas på fuktiga ställen i skogar och lundar.

✡✡✡ 6. Spröd Fingersvamp (Clavária frágilis). Fig. 100.

Bildar enkla, hvita eller i toppen stundom gulnande smala bräckliga klubbor eller nålar, vanligen gyttrade tätt tillsammans i form af tufvor eller knippen. Smak mild. — Tämligen allmän bland kort gräs i skogar och lundar.

✡✡ 7. Rökgrå Fingersvamp (Clavária fumósa). Fig. 101.

Denna är till formen icke olik Spröda Fingersvampen, men vanligen större och till färgen rödgråaktig. — Växer ofta i sällskap med den föregående.

✡✡ 8. Klubblik Fingersvamp (Clavária pistilláris).

Klubblik, enkel, rostgul, gulbrun eller rödbrun, inuti fylld med hvit märg. Omkring 10 cm. hög med 1—4 cm. bred topp. Lukt och smak milda, något syrliga. — Träffas här och där i skogarna. — Mycket lik denna är den öfver allt i barrskogarna bland barr och kvistar förekommande *Lilla Klubblika Fingersvampen* (Clavária lígula), som är knappt hälften så hög med ½—1 cm. bred topp.

☆ 9. **Broskfingersvamp** (Clavária viscósa).

Busklikt grenig, lifligt äggul, seg och elastisk, i friskt tillstånd något klibbig, efter torkning nästan hornartad. Fröstoftet äggult. — Allmän i barrskog.

Af de på grund af sin något beska smak till föda mindre tjänliga arterna må nämnas de två följande:

†☆ 10. **Gröntoppad Fingersvamp** (Clavária apiculáta). Fig. 95.

Busklikt grenig med ljusgröna grenspetsar.

†☆ 11. **Blånande Fingersvamp** (Clavária abiétina). Fig. 96.

Busklikt grenig, i början rostgulaktig, slutligen smutsigt blågrön.

AFDELNING II.

Buksvampar, Gasteromycéter.

Dessa afvika från hattsvamparna däri, att fröstoftet alstras icke på ytan utan inuti svampen, hvars mer eller mindre fasta omhölje slutligen sönderspränges. Här upptagas följande släkten:

1. *Röksvampar* (sid 92), som ha klubblik eller päronformig fruktkropp, hvars nedre smalare del icke innehåller fröstoft.

2. *Äggsvampar* (sid. 93), som ha nästan klotrund, hvit, mjukskalig fruktkropp, hvars hela inre massa är fröstoftalstrande.

3. *Rottryfflar* (sid. 94), som äro nästan klotrunda liksom äggsvamparna, men ha citrongult, tjockt och fast, nästan läderartadt skal samt en tät knippa rottågor på undre sidan.

4. *Falsktryfflar* (sid. 95), som likna potatis och ha tunnt, mjukt, röd-, gul- eller brunaktigt skal samt äro smågropiga invändigt.

5. *Stinksvampar* (sid. 96), som i början likna ett i jorden nedgräfdt hönsägg, ur hvilket vid mognaden

uppskjuter en svampig hvit fot med en grön illaluktande slemmig massa i toppen.

6. *Jordstjärnor* (sid. 96), som snart öppna sig stjärnformigt med 4 eller flera flikar, hvilka böja sig utåt och slutligen nedåt.

Sl. 1. Röksvampar, Lykopérder (Lycopérdon).

De flesta hithörande arter äro mer eller mindre päronformiga och på ytan mjöliga eller beklädda med mjuka taggar, vårtor eller gryn. Invändigt äro de i början hvita med tämligen fast kött, men antaga småningom i den öfre vidgade delen gulaktig eller gröngulaktig och slutligen olivbrun färg, i den mån fröstoftet mognar, hvarvid köttet därstädes samtidigt blir löst och saftrikt och slutligen förvandlas till en torr, lucker, ullig massa, inbäddad i det pulverliknande olivbruna fröstoftet, som, då svampen hoptryckes, uppstiger som rök genom en trasig öppning i toppen. Den nedra smalare fotlika delen af svampen upplöses däremot icke, men ändrar vanligen färg.

Alla hithörande arter äro ätliga och goda, men blott såsom unga. Så fort köttet börjat blötna och gulna, äro de odugliga.

✡✡✡ 1. Stor Röksvamp (Lycopérdon caelátum). Fig. 107.

Liknar ett stort päron, hvars spetsiga ände blifvit afhuggen eller tilltrubbad. Kan bli öfver 10 cm. bred och hög, den korta omkring 7 cm. tjocka foten inberäknad. Färgen är smutshvit eller grå. Den öfre vidgade delen är i början försedd med en mjölig eller kliartad filtbeklädnad, som sedan får utseende af stjärnlika vårtor eller fläckar.—Tämligen allmän på gräsbeväxta fält och på öppna, gräsbeväxta ställen i skogar.

✡✡✡ 2. **Vårtig Röksvamp** (Lycopérdon gemmátum).

Fig. 105.

Denna är i början nästan jämntjock men blir snart mer eller mindre päronformig med oftast flera centimeter hög, men knappt 2 cm. tjock fot. Färgen är hvit, ljust grågul eller smutsgrå. Den öfra vidgade delen är prydd med lätt afstrukna, men tämligen grofva, kägellika taggar eller gryn, efter hvilkas bortfallande svampens yta blir nästan rutig. Allmän i skogar och på angränsande gräsmarker.

✡✡ 3. **Gyttrad Röksvamp** (Lycopérdon pyrifórme).

Fig. 106.

Denna är tämligen lik föregående art, men vanligen mindre och växer tätt gyttrad på eller bredvid stubbar, trädrötter och dylikt. Den öfra delen är nästan naken eller i början beklädd med mycket små, fina, syllika taggar. Från basen af foten utgå hvita rotlika, grofva tågor, som äro dolda i marken eller veden. — Mycket allmän i skogar.

Jämte de tre beskrifna arterna finnas många andra med både längre och kortare, stundom otydlig fot.

Sl. 2. Äggsvampar, Bovístor (Bovísta).

Hithörande arter äro nästan klotrunda och sakna antydning till fot. Ytan är slät eller snarlik sämskskinn, icke mjölig, vårtig eller taggig. Hela den inre köttiga massan är å gamla exemplar förvandlad till en lös ull, som är inbäddad i det mörka, pulverlika fröstoftet, hvilket senare liksom hos röksvamparna utkastas som ett moln genom den brustna toppen, då svampen hoptryckes.

✡✡✡ 1. **Jättestor Äggsvamp** (Bovista gigantéa). Fig. 102.

Denna är klotrund eller något nedplattad till form af ett kålhufvud och kan bli lika stor som ett sådant eller ännu större. Färgen är hvit med dragning i grått eller grågult och ytan liknar sämskskinn. — Träffas på marken å gräsbevuxna ställen bland träd och buskar, men är icke allmän. Läcker matsvamp.

✡✡ 2. **Medelstor Äggsvamp** (Bovista nigréscens). Fig. 103.

Denna är snöhvit, slät, rundad och stor som ett äpple. Fröstoftet är vid mognaden svartbrunt. — Tämligen allmän i skogar och lundar.

✡✡ 3. **Liten Äggsvamp** (Bovista plúmbea). Fig. 104.

Lik föregående, men knappt större än ett plommon. — Allmän å ängsbackar och gräsbeväxta fält.

Sl. 3. Rottryfflar, Sklerodérmer (Sclerodérma).

Dessa äro till formen plattadt klotrunda liksom äggsvamparna, men hafva tjockare och fastare, nästan läderartadt skal, äro betydligt tyngre och tätare samt hafva på undersidan en tät och grof knippa af sammanväfda rottågor, hvarmed de äro fästa i jorden. Ofta är äfven nedre delen af fruktkroppen nedsänkt i marken, så att endast öfre delen är fri. Köttet förvandlas slutligen till ett mörkt pulver såsom hos rök- och äggsvamparna.

☆☆ **Allmän Rottryffel** (Sclerodérma vulgáre). Fig. 111.

Af en valnöts till en knuten hands storlek. Nedtryckt klotrund med nästan platt eller t. o. m. intryckt undersida, från hvars midt det vid pass 1 cm. grofva rotknippet nedskjuter. Utvändigt citrongul och vanligen vårtig eller fjällig. Invändigt svart eller blåsvart med hvit marmorering eller i allra yngsta stadiet nästan enfärgadt hvitaktig. Mycket fast och tung. Lukt tämligen stark och egendomlig, men frisk och icke obehaglig. — Träffas i skogsmarker, ganska allmänt i södra landskapen, men sparsamt i de mellersta. — Har ansetts oduglig, men är enligt senaste försök användbar och särdeles lämplig att i smärre portioner tillsättas såsom krydda till andra svampar och andra maträtter för att gifva dessa angenäm smak af tryffel. Bör däremot icke, lika litet som andra kryddor, förtäras ensam i större mängd.

Sl. 4. Falsktryfflar, Rizopóger (Rhizopógon).

Dessa växa i jordbrynet, delvis nedsänkta i marken liksom rottryfflarna, men hafva tunt, mjukt skal och endast några få svaga rottrådar samt blifva vid mognaden blöta och sprida då en vämjelig lukt. — Hittills hafva Falsktryfflarna mestadels ansetts otjänliga till föda, hvarför också den afbildade arten fått sin plats bland de »odugliga», men enligt nyligen vunnen erfarenhet lära de vara användbara i ungt tillstånd.

† 1. **Rodnande Falsktryffel** (Rhizopógon rubéscens). Fig. 113.

Stor som ett plommon och oregelbunden till formen som en potatis, utvändigt i början något rödaktig, se-

dan smutsbrun; invändigt nätlikt smågropig och i början hvitaktig, sedan med allt starkare dragning i grågrönt eller smutsigt brungrönt. — Tämligen allmän på eller bredvid skogsvägar.

2. **Gulaktig Falsktryffel** (Rhizopógon lutéolus).

Liknar föregående, men är utvändigt mera gulaktig och vanligen mera oregelbunden. — Ej så allmän som föregående.

† Sl. 5. Stinksvampar (Phállus).
Fig. 108.

Dessa äro i början dolda i jorden och likna då en hvit boll eller ett ägg; men vid mognaden sönderspränges det tjocka, köttiga skalet i toppen och genom öppningen framväxer en porös, ihålig, hvit pelare, som på den kägellika toppen bär en mörkgrön, illaluktande slemmassa. — I vårt land förekommer endast en art stinksvamp (Phállus impudícus). Fig. 108. Denna är före skalets sönderssprängning stor som ett hönsägg, men blir, fullt utvecklad, bortåt 20 cm hög. Sprider en vidrig aslukt, som märkes på långt håll. — Träffas här och där i lundar och skogar. Uppväxer ofta inom få timmar efter starkt åskregn. — Oduglig till föda.

† Sl. 6. Jordstjärnor (Geáster).
Fig. 109, 110.

Dessa äro i början hvita, nästan klotrunda och försedda med dubbla skal, af hvilka det yttre från toppen nedåt tidigt delar sig stjärnlikt i fyra eller flera flikar, som böja sig utåt och nedåt och därvid, med

sina spetsar stödjande sig mot marken, upplyfta hela den öfriga svampen, så att denna kommer att sitta liksom på ett hvalf eller en stol. Det inre papperstunna, vanligen klotrunda skalet blir vid mognaden grått eller gråbrunt och innehåller då svartbrunt fröstoft, som vid tryckning utkastas likt rök genom en liten mynning i toppen. — Förekomma här och där i skogarna, men användas icke till föda. Af de båda afbildade arterna, *Stor Jordstjärna* (Geáster ruféscens, Fig. 109) och *Liten Jordstjärna* (Geáster fornicátus, Fig. 110), är den senare allmännast.

AFDELNING III.

Tryffelsvampar, Tuberacéer.

Dessa växa vanligen under jordytan, någon gång i själfva jordbrynet och likna buksvamparna, men skilja sig från dessa däri, att fröstoftet alstras inuti särskilda små, för blotta ögat osynliga hylsor eller säckar, som ligga inbäddade i svampens inre köttiga massa.

Af de släkten, som tillhöra denna afdelning, förekomma i vårt land endast två, nämligen

1) *Tryffel* (sid. 98) med oregelbunden potatisliknande, hvit fruktkropp, som saknar skal; och

2) *Hjortsvampar* (sid. 99) med nästan klotrund, gulbrun, hårdskalig fruktkropp.

Sl. 1. Tryffel (Túber).

Af detta släkte finnes hos oss endast en art,

☆☆☆ Hvittryffel (Túber álbum).

Fig. 112.

Denna är fullständigt eller till stor del dold under jordytan och består af enstaka eller hopgyttrade hvit-

aktiga, tämligen fasta knölar af oregelbundet rundad form och af en valnöts till en knuten hands storlek eller ännu större. Vid genomskärning visa sig dessa knölar invändigt marmorerade (se fig. 112 c), efter torkning gropiga, med en eller flere millimeter vida gropar. Köttet är hvitt eller hvitaktigt och blir aldrig grönbrunt eller svart såsom hos falsktryfflar, rottryflar och hjortsvampar. Skal saknas eller är otydligt. Vid mognaden eller några dagar efter upptagandet ur jorden sprider denna svamp en egendomlig stark lukt, som fyller hela rummet. — Anträffad flerstädes i mellersta Sverige, t. ex. i Södermanland, Östergötland, Nerike och Vestergötland. Finnes troligen i flera landskap, ehuru den på grund af sitt växtsätt under jordytan hittills blifvit förbisedd. Torde kunna spridas genom odling. En af de dyrbaraste och läckraste svampar. — Användes antingen enbart eller liksom rottryfflar företrädesvis som krydda för att höja smaken å andra födoämnen, och kan härvid till fullo ersätta bästa utländska tryffel.

Sl. 2. **Hjortsvampar** (Elaphomýces).

Fig. 114.

Dessa äro fullständigt dolda i jorden och till formen klotrunda med tjockt, gulbrunt, smågrynigt skal, som slutligen blir hårdt som trä. Invändigt äro de fyllda med en svart, sotliknande massa, som endast i första början är hvit. Storleken varierar från en hasselnöt till en mindre valnöt. — Användas icke till föda. — Den i fig. 114 afbildade arten (Elaphomýces granulátus) träffas vid tallrötter i barrskog, omkring 5—10 cm. under jordytan.

AFDELNING IV.

Disksvampar, Diskomycéter.

Fröstoftet är inneslutet i små mikroskopiska hylsor, liksom hos tryffelsvamparna, men dessa hylsor bilda jämte särskilda saftträdar ett sammanhängande lager å svampens öfre sida, som antingen är utbuktad och lik en mössa eller ock inbuktad och skållik. Vid mognaden sprängas nämnda hylsor, vanligen många på en gång, och fröstoftet utslungas i form af lätt rök. Detta inträffar oftast, då den mogna svampen beröres eller utsättes för ett luftdrag. Hit höra många släkten och arter, men de flesta äro allt för små för att kunna med fördel användas såsom födoämne.

Här upptagas därför endast:

Toppmurklor (sid. 101), som ha en kägelformig, nätlikt gropig mössa, hvars nedra kant är sammanväxt med foten;

Stenmurklor (sid. 101), som ha en oregelbunden, med talrika bucklor försedd mössa, hvars kant är till största delen sammanväxt med foten;

Hattmurklor (sid. 102), som ha en djupt två- eller flerflikig mössa, hvars kant till stor del är fri från foten;

Dvärgmurklor (sid. 103), som ha kullrig, lindrigt bucklig mössa med fri, inrullad kant;

Spadmurklor (sid. 103), som ha hoptryckt, krusigt veckad, gul mössa, hvars kant är förenad med foten;

Skålsvampar (sid. 103), som ha skålformig eller (hos en art) som ett haröra formad fruktkropp.

Sl. 1. **Toppmurklor** (Morchélla).

Toppmurklorna hafva en kägelformig, nätlikt gropig, mörk mössa på toppen af en hvit eller hvitaktig fot. — Här upptages endast en art, som benämnes:

✡✡✡ **Läcker Toppmurkla** (Morchélla esculénta). Fig. 115.

Mössan på utsidan försedd med lodräta och vågräta åsar, som bilda ett tämligen regelbundet nät. — Träffas mest bland löfträd här och där om våren efter varma regn. — Läcker matsvamp.

Sl. 2. **Stenmurklor** (Gyromítra). Fig. 118.

Dessa hafva en oregelbunden rundad mörk mössa, försedd med en massa slingrande afrundade veck eller bucklor, som erinra om vindlarna på en hjärna. Mössans nedre kant är helt eller delvis fastväxt vid den hvitaktiga foten. Vårsvampar. Den allmännaste arten är

✡✡✡ **Läcker Stenmurkla** (Gyromítra esculénta),

som träffas i barrskog, mest vid stigar och vägar, kring stubbar och trädrötter, på gamla kolbottnar etc., vissa

vårar i sådan mängd, att man på ett par timmar kan plocka stora korgar fulla. — De i Fig. 118 afbildade exemplaren äro ovanligt stora och tillhöra egentligen en skild art, *Stor Stenmurkla* (Gyromitra gigas) som träffas här och där i både löf- och barrskog.

Då stenmurklor användas i färskt tillstånd, böra de likasom toppmurklor och för öfrigt alla disksvampar före tillagningen förvällas och sedan hastigt sköljas i friskt vatten. Särskildt bör detta iakttagas vid tilllagning af färska stenmurklor, enär dessa någon gång äfven på platser, där man i åratal både förut och efteråt samlat och utan olägenhet förtärt dem oförvällda, befunnits innehålla ett skadligt ämne, som dock genom nämnda behandling aflägsnas. Torkade eller på annat vis konserverade stenmurklor äro fullt oskadliga och behöfva icke förvällas vid tillagningen. För öfrigt hafva stenmurklorna samma värde i hushållet som toppmurklorna, hvilka de alldeles likna till lukt och smak.

Sl. 3. Hattmurklor, Helvéllor (Helvélla).

Dessa likna mest stenmurklorna, från hvilka de skilja sig däri, att mössan eller hatten är djupt två- eller flerflikig med till största delen eller helt och hållet fri kant och ofta sadelformig topp; dessutom är ytan mera slät med endast få och grunda bucklor. — Ätliga.

☆☆☆ 1. Brun Hattmurkla, »Biskopsmössa» (Helvélla infula).

Fig. 116.

Hatten sotigt gulbrun med rödaktig anstrykning, vanligen sadellikt tvåspetsig. Foten slät, finluden, rödhvit. — Träffas om hösten i barrskog, mest kring trädrötter, vindfällen och dylikt.

✩✩ 2. **Svart Hattmurkla** (Helvélla lacunósa). Fig. 117.

Mössan svart eller mörkgrå. Foten ljusare, på längden starkt veckad eller ribbad. — Träffas i skogar och lundar på eftersommaren och hösten.

Sl. 4. Dvärgmurklor, Kudónior (Cudónia).

Mössan kullrig och lindrigt bucklig med fullständigt fri, inrullad kant. Ytan i friskt tillstånd fuktig och hal. Den enda hos oss förekommande arten (Cudónia circinans) växer gruppvis bland mossa i barrskog, är vid pass 5—7 cm. hög med smal fot och 1—2 cm. bred mössa samt har blekbrun färg.

Sl. 5. Spadmurklor, Spatulárior (Spathulária).

Dessa hafva från två motsatta sidor sammantryckt och något krusigt veckad, med foten fullständigt sammanväxt mössa, så att hela svampen nästan får utseende af en spade. Här och där på skogsängar träffas *Gula Spadmurklan* (Spathulária flávida), som har äggul mössa och gulaktig fot samt blir omkring 5 cm. hög och 2—3 cm. bred.

Sl. 6. Skålsvampar, Pezízor (Peziza).

Dessa äro vanligen mer eller mindre skållika stundom sneda och nästan öronlika. Ätbara.

✩ 1. **Haröra** (Pezíza onótica).

Denna är sned och lik ett haröra, utvändigt rostgul, invändigt blekt rosenröd, omkring 5 cm. hög. —

Växer allmän i täta hopar eller grupper på marken i barrskog.

☆ 2. **Jättestor Skålsvamp** (Pozíza repánda).

Denna är oregelbundet skållik, ofta med ett intryckt veck vid ena sidan, utvändigt hvitaktig och grynmjölig, invändigt rostfärgad. Kan bli ända till 15 cm. bred. — Träffas oftast på multnande trädstubbar i skog.

☆ 3. **Brandgul Skålsvamp** (Pezíza auràntia).

Denna är vanligen 3—5 cm. bred, invändigt vackert pomeransröd, utvändigt blekare. — Träffas på bara jorden här och där.

AFDELNING V.

Rostsvampar, Uredinéer.

Dessa svampar lefva som snyltgäster på andra lefvande växter. Som exempel må nämnas den vanliga sädesrosten (Puccínia gráminis), som i sitt yngre stadium bildar brandgula fläckar och vårtor på berberisbuskens och några andra växters blad, från hvilka fröstoftet med vindens tillhjälp öfverflyttas till sädesåkrarna, där det gror på den växande sädens blad och strån samt bildar rostgula, slutligen bruna fläckar och strimmor. — En annan art (Aecídium corrúscans) växer på unga granskott och förvandlar dessa till en rödgul, starkt lysande, kotteliknande, slutligen mjölig massa, som i de norra provinserna brukar ätas af barn („mjölkomlor").

Svamparnas växttid.

Som bekant, träffas de flesta köttiga svampar på sensommaren och hösten. Endast några få arter förekomma redan på våren eller försommaren. Till dessa höra Vårnagelskiflingen och murklorna, hvilka uppväxa strax efter slutet af de starka nattfrosterna, samt Hofsvampen, som visar sig från medlet af maj till framåt midsommar. Champignoner träffas under hela sommaren och hösten från början af juni till långt fram i oktober. I midten af juni börja de första exemplaren af Fjälliga Tickan visa sig på trädstammarna. I slutet af juni eller början af juli framkomma några tofsskiflingar, Svafvelgula Tickan, Sträfva Rörsoppen, Pepparriskan, Vanliga Pluggskiflingen, Svartnande Vaxskiflingen och Nejlikbrosksvampen. I midten af juli träffas de första kantarellerna, Bittersöta Riskan, Buktriskan, Sillkremlan, Grönkremlan och Sammetsoppen. I slutet af juli och början af augusti komma många nya svampar, såsom kremlor, riskor, rörsoppar, en del vaxskiflingar, fingersvampar och röksvampar; under återstoden af augusti samt i september nästan alla de öfriga.

Dock beror svamparnas framträdande mycket af väderleken och växlar därför icke blott med breddgraden, utan äfven på samma breddgrad under olika år. De ofvan angifna förhållandena äro de vanligaste i mellersta Sverige.

I artbeskrifningen angifves växttiden för de arter, som framkomma tidigt och sent, men icke då den infaller på eftersommaren eller under förra delen af hösten.

Insamling och rensning.

Förtär aldrig råa svampar utan att vara fullkomligt viss om deras oskadlighet. Äfven då förkastas alla, som äro mycket angripna af insekter eller börjat ruttna. Undvik alla okända svampar och dem, som hafva vidrig lukt eller smak. Plocka dem helst i torrt väder och sedan daggen gått af marken. Detta är af desto större vikt, om de skola förvaras, enär de som plockas i väta hafva svagare lukt och smak, lättare ruttna samt äro mera hårdsmälta och mindre närande.

Skörda dem helst före sin fulla utveckling, ty då är smaken finare samt köttet mörare och friare från larver och mask. De böra icke uppryckas, ty då medföljer jord, som orenar och en mängd späda svampar förstöras, hvilka eljes om få dagar hunnit växa ut. Afskär dem därför med tunn knif nära marken eller fästet, helst då de flesta svampars fot är ätlig och dessutom ofta utgör ett viktigt kännetecken.

Vid rensning afdrages svamparnas hud, om den lätt skiljes från köttet. Däremot bör man icke, isynnerhet på unga svampar, rensa bort de på hattens undersida sittande skifvor, rör eller taggar, emedan dessa äro rikast på näring. Blott på gamla rörsoppar borttages rörlagret, enär det ofta är fullt af larver. Foten borttages på alla fullvuxna svampar, om den är hård, skrumpen eller dålig.

Den som plockar och rensar mycket svamp, bör vara försedd med en vanlig liten spetsig 50-öres knif, som hålles väl ren.

För att vara lättskött bör svampknifven ej vara större än en helt liten bordsknif.

Skär itu alla större svampar. Aflägsna sniglar, insekter och mask. Förkasta alla mycket maskätna svampar.

Om svampar vid rensning ändra färg, böra de strax läggas i friskt vatten, hvari man tillsatt litet god ättika, än hellre citronsyra eller saften af en citron. Tag till bestämd regel att strax använda rensad svamp, enär den eljes på många vis sämras och kan bli rent af skadlig.

Förtäring af rå svamp.

Flera personer föredraga råa svampar framför tillagade, och det kan ej nekas, att många på detta sätt fördelaktigt framställa sin behagliga lukt och smak, såsom t. ex. fjällskiflingar, champignoner, vaxskiflingar, Mandelriska, bläcksvampar; Kant-, Gaffel-, Grön- och Mandelkremla; Stensopp; Fårticka, Oxtungsvamp och några fingersvampar. Förut är nämndt, att personer, som under flera månaders tid icke förtärt annan föda än råa svampar och friskt vatten, därunder njutit den förträffligaste hälsa och oförsvagade krafter vid större ansträngningar. Ju mer man vänjer sig vid råa svampar, dess mer föredrager man dem framför tillagade, såsom fallet äfven är med en mängd andra olikartade naturens alster, såsom frukter, en del grönsaker, ostron, andra skaldjur m. m.

Då på landet i många delar af Europa, isynnerhet inom skogstrakterna, råa svampar med endast bröd och vatten under eftersommar och höst utgöra arbetsklassens mesta föda, och i vanliga år Sverige har stor rikedom på just sådana slag af svampar, som bra duga att ätas råa, vore önskligt, att snart äfven hos oss dessa i sitt naturliga tillstånd komme till allmänt bruk.

Anrättade som salad råa, med god olja, salt, något ättika eller citron och peppar, användas icke blott ofvan nämnda, utan äfven både sådana som hafva något för utpräglad smak att ätas enbart, och de som äro utan någon smak, såsom de flesta fingersvampar.

Allmänna regler för svampars tillagning.

Tillaga aldrig svampar utan att vara fullkomligt viss om deras oskadlighet.

Vid tillagning af färsk svamp är att iakttaga att alla exemplar, som i rått tillstånd ha bitter smak, böra undvikas eller ock vattenläggas, förvällas eller afkokas före tillagningen, till dess den bittra smaken försvinner och att det vatten, hvari behandlingen skett, bör bortslås. Förkastas böra äfven alla svampar som ha rättikartad eller vidrig lukt, samt de rörsoppar, som ha röda eller bruna rörmynningar och de giftiga flugsvamparna (icke blott den vanliga röda arten utan äfven de grå, bruna, hvita, gula o. s. v., som ofta likna champignoner).

Liksom rå potatis är giftig och onjutbar, innehålla många svampar ett skarpt eller till och med giftigt ämne, som före deras tillagning eller konservering fullständigt måste aflägsnas.

Detta sker genom vattenläggning, afkokning eller förvällning.

Vattenläggning. I Ryssland behandlas vanligen alla svampar, som hafva skarp smak eller äro misstänkta, på det vis att de vattenläggas i 2 dygn med 1—2 ombyten af vatten. Så skötta, kunna alla skarpa riskor utan fara förtäras.

Vid *afkokning* läggas svampar i kokande vatten att koka 20—30 minuter, hvarefter de upptagas med durkslag eller vattnet afhälles och de sköljas med friskt vatten. Då utdrages dock en ej ringa del af svamparnas näringsvärde och smak, hvadan detta sätt ej är att förorda.

Vid *förvällning* af äfven såsom råa fullkomligt ofarliga arter läggas svampar i kokande vatten att koka blott 5 minuter utan tillsats af salt, hvarpå de hastigt sköljas i friskt vatten.

Förvällning är onödig vid enklaste matlagning samt tjänar blott att göra svampars kött fastare för gommen och behagligare för ögat. Men många svampar med finaste lukt få ej ens förvällas, enär en del af deras doft och finaste smak utdrages redan af 2 minuters förvällning. Trots detta, böra dock bläcksvampar strax efter rensning förvällas, emedan de eljes inom få minuter svartna och blifva oaptitliga.

I finare kök böra följande svampar förvällas: alla bläcksvampar, musseroner, honingskiflingar, tratt-, stock-, tofs- och vaxskiflingar; Blod- och Mandelriskan; alla kantareller, rörsoppar, tickor, tagg-, trumpet-, blomkåls-, finger- och klubbsvampar samt alla disksvampar (murkle- och skålsvampar).

Följande svampar böra icke förvällas: fjällskiflingar, champignoner, mjölskiflingar, brosksvampar, ätliga kremlor samt Oxtungsvampen. Dessa böra ej heller efter rensning sköljas i något vatten, enär redan därigenom en del af deras fina lukt och smak utdrages.

Kokta svampar böra förtäras inom några timmar efter tillagning, emedan de lätt öfvergå till förruttnelse och liksom all skämd mat då blifva skadliga. Lagade i förtent kopparkärl, böra de *strax* urtagas för att undgå förgiftning af ärg.

Låt aldrig svampar koka länge, annat än till soppa och sås. 15—30 minuter är vanligen fullnog, utom för segare svamp, som kan fordra ända till en timmes kokning Denna bör alltid ske med väl tillslutet lock, för att ej den fina svampdoften skall afdunsta, samt med sakta puttrande efter den första uppkokningen. Med

någon påpasslighet finner man snart, hvad tid därtill behöfs. Men regeln är alltid: *koka kort och koka lyckt.*

Svampar fordra mera salt, än färskt kött eller fisk, samt böra gärna tillsättas med grönsaker af alla slag, något kryddor såsom peppar, anis, kummin, fenkol m. m. samt kryddväxter, af hvilka isynnerhet persilja icke bör saknas i någon svamprätt, gräslök, purjolök och rotlök af olika slag, men äfven körfvel, selleri, skarpa saladväxter o. d.

Vid svamprätters tillagning brukas smör, olja, flott, fett eller späck, vin, köttsoppa, citronsaft, mjölk eller grädde samt mjöl, gryn eller rifvebröd.

Lök af alla slag bidrager att höja svamprätters fina smak. Bland dessa främst rödlök, såsom lätt åtkomlig för alla, därnäst portugisisk och andra slag af stor lök. Detta borttager lökens i mångas tycke vidriga smak och lukt, hvarefter den ger fyllig smak åt alla svamprätter och bör till dem *ymnigt* brukas. Gräslök och purjolök tillsättes rå och mindre ymnigt, än de gröfre lökslagen.

Alla svamprätter, med eller utan lök för öfrigt, få finare smak genom att före tillagningen hastigt gnida kok- eller stekpannan med en krossad klyfta hvitlök, hvilket gör all mat lättsmältare utan besvär af hvitlökens lukt och smak.

Citronsaft pryder all svampmat. Helst af färsk citron, skuren i skifvor eller ock af pulvriserad citronsyra, som fås billig nog i speceri- och färghandel, dyrare på apoteken.

Under svåra regnår, då säden felslår och hungersnöd hotar, uppväxa svampar allra ymnigast. Förtärdt med kokt eller rostad svamp samt litet salt och peppar kan själfva barkbrödet gifva näring.

Men då under lifvets vanligare förhållanden väl lagade svamprätter, äfven de enklaste, alltid skattats högt, har därför, mer än på andra matvaror, köket ut-

tömt hela sin konst på dessas tillagning, ifrån den dyrbaraste ända till den allra billigaste. Och väl är att äfven enklaste och billigaste lagning åstadkommer svamprätter, som kunna fresta till och med den finaste smak.

Stekt svamp. Enklaste sätt att laga färsk svamp, hvilket allmänt brukas af fattigt folk, är att i stekpanna smälta en bit fett eller fläsk samt däri lägga och omröra hel, skuren eller krossad svamp, tillsatt med finstött bordsalt eller i vatten upplöst gröfre salt (aldrig salt i större korn, som skadar magsaften) någon af förut nämnda kryddor och en liten knippa persilja, som efter lagningen borttages.

Tillsätter man på samma gång kokt potatis i skifvor, kokt fisk eller kvarlefvor af (*oskadad*) köttmat, så fås häraf en rätt, som icke ens skall försmås af en läckergom.

Vid enklaste *svampstufning* lägges rensad svamp i väl lyckt panna med helt ringa tillsats af mjölk eller vatten, enär all svamp håller nog vatten för sin kokning. Vidare tillsättes kokt potatis, mjöl eller gryn, lagom salt för att ge lindrig smak däraf, litet peppar eller annan krydda samt om möjligt något kokt eller stekt fläsk, flott, smör eller rökt skinka, som är allra bäst. Äfven kan till slik stufning sättas alla *fullt friska* kvarlefvor af annan mat.

Enklaste *svampsoppa* lagas af helst flera olika slags svamp på en gång, som krossas och lägges i kallt vatten tillsammans med salt, peppar eller annan krydda och hvad man vill af mjölk, mjöl, gryn, ärter, bönor och andra köksväxter, ben af färskt, salt eller rökt kött, alla slags kött och fisk, kökets kvarlefvor — i få ord allt ätbart, som ej är skämdt eller skadadt. Kan man sedan afreda soppan med en äggula, så har man i sanning skäl att tacka Gud för god mat.

Vidare kan man äfven i enklaste kök anrätta svamp såsom biffstek, köttbullar, pannkaka, pudding, korf-

kaka samt en mängd de mest skilda rätter. Härvid är under vintern mjöl af torkad svamp (se sid. 116) att föredraga framför saltad eller ättiksvamp, dels därför att vid väl utförd torkning svampars lukt och smak bättre bevaras, dels emedan vårt folk redan brukar allt för mycket s. k. spickemat d. v. s. (vanligen illa) saltad, sur eller rökt.

Svampars förvaring.

Svamp bevaras för vinterbehof genom 1. *Torkning;* 2. *Saltning;* 3. *Inläggning i ättika;* 4. *Inkokning i smör;* 5. *Hermetisk inkokning;* 6. *Inläggning till pickels* och 7. *Inkokning till soja.*

Vid hvarje förvaring af svamp utom torkning förvällas alla slag, som sid. 110 föreskrifver samt äfven de på samma sida upptagna, som före direkt tillagning icke böra förvällas. De, som sid. 109 upptagas till afkokning eller vattenläggning, böra ock vid alla dessa förvaringssätt så behandlas.

Utom såsom torkad, kan ej svamp bevaras i fullgodt skick mer än ett, högst två år. Dröj därför ej längre att bruka eller sälja förrådet.

Om det bör tagas till allmän regel att för husbehof endast plocka svamp, som icke är gammal eller härjad af insekter, larver och mask, så gäller detta i hög grad, när det är fråga om svamp till förvaring. En enda dålig svamp skämmer smaken på samfäldt torkad, saltad och inkokad samt bidrager väsentligt att framkalla mögel hos den i smör inkokta. Äfven är af vigt att plocka dylik svamp så torr som möjligt, aldrig i regn eller dagg, utom på sin höjd till insaltning.

Vid förvaring af svamp böra alla flugsvampar, äfven ätliga förkastas, ja, rentaf förbjudas utom till eget bruk, enär de ätliga arterna då blott med största svårighet kunna skiljas från de giftiga, till och med af skickliga svampkännare.

1. Torkning.

Fastän vid dyrbarare matlagning inkokning i smör bäst bibehåller svampars fina lukt och smak, är äfven i rik mans kök torkad svamp af största betydelse och kan af inga andra födoämnen ersättas. Men i det borgerliga köket och vid fattig mans bord är torkning af svamp det utan jämförelse bästa bevaringssättet.

Rensad svamp kan torkas antingen vid vanlig rumsvärme eller upphängd i spis eller öfver fotogenlampa eller i måttlig ugnsvärme. I hvarje fall blir svampen dess bättre efter torkning, om den plockas torr och sedan ej behöfver komma i vatten.

Små svampar torkas hela. Före torkningen behöfves ej vidare rensning, än att afskrapa jord och främmande ämnen, på de större afskära foten, klyfva denna och svamparnas hattar för att se, om de äro maskstungna, samt ytterligare skära dem i bitar, om de äro mycket stora. Fröredningen (det vill säga skifvor, rör och taggar) bör ej borttagas, ej ens hattens hud, där detta eljes vid direkt tillagning är af nöden, såvida den icke innehåller något mörkt färgämne, som gör blifvande svampmat vidrig, enär äfven seg svamphud efter torkning lätt pulvriseras.

Utan föregående sköljning torkas följande svampar: fjällskiflingar, champignoner, bläcksvampar; tratt-, nagel-, ring-, stock-, mjöl-, tofs-, plugg- och vaxskiflingar; kantareller, brosksvampar, alla ätliga tickor; oxtung-, tagg-. trumpet-, blomkål-, finger- och klubbsvampar; alla murklor och skålsvampar; samt alla i denna bok upptagna riskor, kremlor och rörsoppar, som äro betecknade med någon * utan †.

Vid granskning af denna lista finnes att de flesta ätbara svampar böra torkas direkt utan föregående

sköljning och med den mest knapphändiga rensning eller snarare blott putsning, som förorsakar ytterst ringa besvär och nästan alls ingen kostnad.

Följande svampar böra före torkning förvällas 5 minuter: alla arter med skarp eller bitter smak.

Genom att före torkning vattenläggas och än värre förvällas, blifva alla svampar svårare att torka, medan de genom förvällning förlora sin finaste smak, en del af näringsvärdet och få mindre inbjudande färg. Men enär vanligen riskorna uti nästan all skogsmark förekomma ymnigt äfven under torra år, då de flesta andra svampar felslå, och jämförelsevis blott få människor kunna ställa sitt kosthåll alldeles efter behag, bör man öfverallt vänja sig att taga till vara riskorna både till torkning och saltning.

Saltade eller marinerade (inlagda i ättika) *smaka* alla slags riskor väl, men blifva då icke så helsosamma som i torkad form.

När varmtorkad svamp är nära torr, trädes den tätt ihop med stoppnål på segelgarn i längder af 40—50 cm. från de minsta till de största. Sedan fulltorkas den. Hvad som ej åtgår hemma, säljes till större platser eller exporteras till utlandet.

Torkad svamp packas i säckar, som upphängas på torra, luftiga platser. På detta vis kunna de förvaras ända till två år, blott de hvar annan eller tredje månad upptagas och skakas. Den svamp, som afses till salu, bör noga skiljas hvart slag för sig, till köparens kontroll och förvexlings undvikande. Osorterad svamp betalas föga.

Så fort den svamp som skall förbrukas hemma, hunnit väl torka, upphettas den hastigt, så att all fuktighet utdrifves, stötes sedan genast i mortel till fint mjöl, som undan för undan finsiktas och hälles i flaska eller burk af lergods, glas, porslin eller trä, men alltid försedd med väl tillslutande lock eller kork, som dock

ej behöfver vara lufttät. Sålunda finstött och förvarad håller den sig i fullgodt skick 10—15 år och angripes ej af insekter. Svampnamn och årtal påskrifves hvarje kärl.

Då svamp torkas i eller på ugn, bör noga tillses att den ej blir bränd eller ens brynt, enär den då är förvandlad till vid mathållning värdelöst kol. Lufttorkning är bäst, därnäst följer torkning med upphängning i spis, vidare torkning öfver fotogenlampa (*obs. icke oljelampa*, som lätt ger sotrök och dålig smak) sämst torkning i ugn. Men äfven vid bruk af först nämnda torkningssätt är bäst att hastigt, högst 2—3 minuter, upphetta svampen i varm, ej brännhet ugn, för att dräpa outvecklade insektägg och larver, som helst under sedan skeende lufttorkning kunnat angripa svampen.

Köp aldrig svampmjöl i bodar, eller af andra, än fullt pålitliga personer! — Ty sedan svamp är malen, kan ingen bestämma, om icke däri ingår mjöl af de allra giftigaste svampar.

Använd aldrig torkad svamp eller svampmjöl, som är mögligt, unket, skadadt eller på minsta vis har lukt, annat än af nymalet mjöl eller den vissa arter egendomliga svamplukt.

Då torkad svamp antingen hel eller såsom svampmjöl skall användas vid matlagning, lägges den dagen förut i varmt vatten, som ställes på spisen eller i varm kakelugnsnisch. På så vis utdrager vattnet en stor del af svampens fina och närande beståndsdelar, borthälles därför ej, utan brukas vid lagningen.

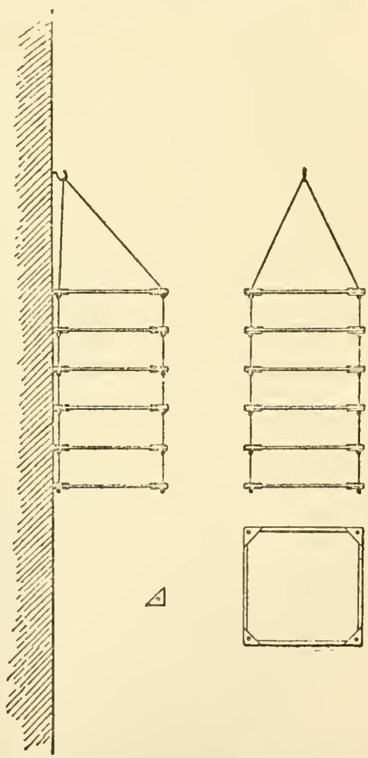
Lufttorkning af svamp tillgår sålunda:

På långa snören af fint segelgarn uppträdas med stoppnål svamparna tätt, men med helt ringa skiljerum mellan hvarje. Dessa snören upphängas invid hvarandra, helst i tomma lador eller luktfria uthus, eljes i boningsrum, ju luftigare dess bättre. När svamparna

halftorkat, hopdragas de på snöret så tätt som möjligt, hvarpå de efter hand behandlas såsom förut är nämndt.

Ryssland är det land, där svamp mest finnes till salu både till bruk inom riket och utförsel till andra land i Europa, hvadan dess priser äro bestämmande för den öfriga världen. Priset pr kilo af torkad svamp har där under sista åren sällan stått under 1 1/2, men ofta uppgått till 2 kronor och något däröfver för vanliga svampslag. För de finaste, t. ex. Hofsvamp, betalas långt högre pris, ända till 20 kronor pr kilo och däröfver.

Torkning upphängd i spis. Svamp torkas rätt bra, dock ej så väl som af lufttorkning, genom att i nät eller trädd på trådar hängas på varma ställen närmast ofvan spisen, medan den är uppvärmd, dock så att ej svampen brännes.



Torkning på galler. Af groft, helst förtent järntrådsnät klippas stycken på vid pass 30 cm. i fyrkant. Dessa fastnubbas vid lister af 3/4—1 cm. fyrkant, hvilka å ömse sidor i hörnen stärkas genom väl hopnitade liksidiga och rätvinkliga träbitar △ af 1 cm. tjocklek och 4 cm. lika sidor. Genom det sålunda vunna torkgallrets hörn borras fina hål för hängslen af järntråd eller i brist däraf vanligt bindgarn, hvilka tjäna till gallrets upphängning på i väggen fästad krok så, att nedersta gallret kommer 40—50 cm. ofvanför lågan af den fotogenlampa, som brukas vid torkningen. För

att undvika eldfara bör lampan ställas utom räckhåll för barn och ovårdigt folk.

Om någon större skörd af svamp skall torkas på en gång, bör man hafva flera galler. Dessa uppsättas såsom omstående figur närmare visar. Nedra gallret bör hållas så nära lampan, att ej svampen brännes, men värmen på bästa vis brukas. Öfriga galler hänga 10—12 cm. från hvarandra. Efter några timmar är svampen nästan torr och sorteras på förut nämndt vis, innan den samlad i tjockare lager får sin slutliga eftertorkning. Så behandlad får den frisk och behaglig lukt och mögelbildning hindras.

Här beskrifna galler göras billigast af folkskolans barn vid deras slöjdöfningar samt komma därigenom sedan direkt in i hemmen, att med ringa besvär och hjälp af barnen genom salu af torkad svamp till städer och fabriksorter afsevärdt öka husmoderns kassa.

Torkning i ugn är sämst af all svamptorkning, men ger dock fullgodt resultat, helst i murad ugn. Dess botten bör då slutta åt någon af sidorna, enär svamparna fort afgifva sitt vatten och detta ej hinner så snart afdunsta. På ugnsbottnen brukar ofta utbredas ett tunnt lager af halm för att ej svamparna skola brännas. Bäst är att strax efter bakning bruka ugnsvärmen genom att till torkning inlägga svamp, som på 6—8 timmar är färdig.

Torkning å plåt i järnspis är ej omtyckt af köksfolket, därför att svampvattnet rinner ut och plåtarna ofta i början måste tömmas. Så torkad svamp blir äfven mörkare och däraf mindre aptitlig än den, som torkats i fria luften eller på galler.

2. Saltning.

För eget bruk saltar i Ryssland allmogen sin mesta svamp, medan den bästa om möjligt säljes färsk och den näst i godhet torkas. Då salt svamp utgör en

viktig del af ryska folkets näring, samt härtill ofta nog äfven giftiga arter utan skada användas, har öfver allt vid svampars saltning det ryska sättet kommit i bruk sådant det här beskrifves.

Före saltningen läggas svamparna 2 dygn i friskt vatten, som två till tre gånger ombytes. Sedan afsköljas de än en gång i friskt vatten och läggas med foten nedåt i bandkärl, mest liknande våra smörtinor, hvarftals med salt och fenkol eller kummin mellan hvarje lager samt öfverst en tyglapp och därofvanpå ett till tinans inre passande, löpande lock, som nedtryckes med en vikt eller sten af 1—2 kilos tyngd. Snart bildas lag, som står öfver svampen. Sedan fortsättes på lika vis, tills tinan är fylld, men alltid så att lagen står öfver svampen. Sedan sättes tinan på sval plats.

Annat sätt är att förvälla svampar (se sid. 109), derpå skölja samt lägga dem hvarftals i tina såsom nyss nämndt men utan salt, därpå tyg och lock, hvarefter saltlag hälles på, så att den står öfver locket.

Men då genom förvällningen en del af svampens näringsvärde jämte dess bästa smak går förlorad, bör det förut nämnda sättet föredragas.

Det är naturligtvis för vinterns och vårens behof, man insaltar svamp. Vid dess tillagning sköljes den först mycket väl i friskt vatten och kokas sedan i vatten eller mjölk med något fett. Vattnet eller ättikan, hvari svampar kokats eller blifvit sköljda, och saltlagen, däri de sedan förvarats, böra noga undvikas såsom skadlig för både människor och djur.

Att så beredd äfven giftig svamp blir ätbar bevisas däraf, att enligt *Vadrot* i Ryssland det hufvudsakligen är de i färskt tillstånd högst giftiga flugsvamparna af flera arter, som utgöra folkets förnämsta vinterföda.

Allt hvad här blifvit sagdt om svampars saltning är hämtadt från Ryssland och bör äfven tillämpas hos oss utom däri att, medan dess allmoge nästan ensamt

lefver på mjöl- och grynmat med svamp till sofvel samt fenkol och kummin till krydda, det svenska folkets kök har större omväxling genom kött, fisk, potatis, ärter, rotfrukter och grönsaker. Till allt detta blir salt svamp, stekt eller kokt, ett sundt och närande bihang, helst på landet, där den samlad och beredd blott kostar en ringa tid för plockning och saltning.

Saltad svamp håller sig ej väl mer än ett år.

3. Inläggning i ättika (marinering).

Vid marinering brukas blott ett urval af unga, vackra svampar, helst champignoner, musseroner, riskor af alla slag och de bästa slagen af rörsoppar.

Förväll svamparna i kokande vatten, tillsatt med något ättika och salt. Ordna dem sedan med foten nedåt i mindre bandkärl, glasburkar eller flaskor med vid hals, lagervis med tillsats af i skifvor skuren rå lök och citron samt hel peppar och kryddnejlikor, hvilka äro bland de allra bästa medel mot mögel.

Uppkoka hastigt med lock på väl förtent kastrull god ättika (helst vinättika) tillsatt med salt, ett lagerblad och kryddor efter behag, dock ej för mycket. Häll sedan den varma ättikan i det med svamp nära fyllda kärlet, så att den väl täcker svampen. Efter några dagar, då ättikan börjat grumlas, afhälles den varsamt, uppkokas hastigt och slås ånyo varm öfver svampen. Betäck den sedan med lapp af hvitt tyg, i mindre kärl än bättre med ett tunnt lager af smält ister eller olja. Låt svalna. Slå igen bandkärl, täck burkar med oxblåsa eller pergamentpapper, som sedan oljas, korka och hartsa flaskor. Ställ sedan kärlen så svalt som möjligt.

På detta vis behandlad håller sig marinerad svamp i bandkärl öfver ett halft år och på glas hela året, till dess man börjar taga däraf. Sedan bör man dock noga

se till att lagen håller sig klar och vid dess första grumling strax afhälla svamparna, borttaga de skadade, omkoka lagen och återhälla den *varm* på de i *rent* kärl lagda svamparna. Efter nästa grumling och omkokning måste ny lag kokas för att ej svampen skall taga skada.

Har man tillgång på matolja, så är bäst att, efter lagens första omkokning och hällning öfver svamparna, täcka dem med ett tunnt lager af olja, som bäst afstänger luftens tillträde och ny mögling.

Då den något salta ättikan utdrager en stor del af svampens närande och läckra beståndsdelar, bör denna icke förkastas, utan brukas jämte svampen eller vid annan lämplig matlagning. De slaviska folken äta marinerad eller saltad svamp såsom enbart sofvel till sitt rågbröd och befinna sig däraf utmärkt väl. De välmående klasserna bruka mest marinerad svamp vid smörgåsbordet, såsom sallad till rätter af kött, villebråd och fisk, i omeletter och pastejer, kallsoppor m. m. Därför är det ock af vikt att vid svampars marinering om möjligt bruka god vinättika.

4. Kokning i smör eller annat fett.

Genom kokning i smör, olja eller ister bevara svamparna sin fina smak bättre än på annat vis. Detta sätt att förvara dem är mycket dyrare än torkning eller saltning och bör därför blott brukas till de finaste och läckraste svampslagen. Men då smöret genom denna behandling drager till sig en god del af svamparnas doft och smak samt ej det minsta däraf bortgår vid inkokningen som, långt ifrån att skada, tvärtom konserverar detsamma, ökas kostnaden föga genom inkokningen i smör för de hushåll, som i alla fall bruka sådant vid matlagning, enär detta sedan ger långt finare smak åt alla rätter än vanligt smör.

Följande svampar förtjäna att sålunda inkokas:

de finaste arterna af fjäll-, mjöl- och vaxskiflingar, champignoner, musseroner, bläcksvampar, nagelskiflingar, kremlor, rörsoppar, topp- och stenmurklor samt först och sist de bästa tryffelsvamparna. Näst efter dessa äro bläcksvamparna de läckraste. Men de måste då vara rent hvita i köttet.

Vid kokning i smör och fett böra blott unga och felfria exemplar brukas samt dessa väl behandlas genom rensning och aftorkning för att få rätt aptitligt utseende. Sedan förvällas de och sköljas i kallt vatten för att i smöret bibehålla det mesta af sitt utseende.

Godt smör tillsättes med finstött salt och smältes, hvarpå svamparna iläggas och uppkoka. Sedan tagas de upp och packas i strax förut med varmt vatten väl rengjord burk af glas eller sten, eller än bättre små flaskor med vid hals. I samma smör läggas nya svampar att koka, tills burken är fylld. Då påhälles detta och ytterligare smält smör, så att det står väl öfver alla svamparna. Ty om blott en svampkant står öfver smöret, leder den snart ner mögelbildning i burken, så att dess innehåll fördärfvas. Hvarje burk bör af samma skäl hastigt fullpackas med svamp, så att denna ej hinner svalna före smörets slutliga påhällning. För att ytterligare afhålla mögel, betäckes det ännu ej svalnade smöret af ett tunnt papper, beströdt med finstötta kryddnejlikor. Burken öfverbindes med oxblåsa eller pergamentpapper, ställes på sval plats och kan då hålla svampen fullgod i 1—3 år, om allt är väl skött och innehållet får stå alldeles orördt.

En förening af svampars torkning och deras förvaring i smör är att inknåda så mycket fint mjöl som möjligt af torkade riskor, murklor och andra läckra svampar i färskt, starkt saltadt smör, däraf göra 3—4 cm. bollar och sedan förvara dessa svalt i glasburk uti salt vatten.

Sådant »*risksmör*», »*murklesmör*» m. m. brukas sedan

till soppor och såser samt vid stekning af kött, fisk och smårätter. Men då färskt smör alls icke på detta vis genom inknådning af rått svampmjöl bevarar svampmjölets fina smak och själft snart sämras, blir det långt bättre att väl lyckt bevara svampmjölet för sig (om än i tio år) och vid behof bruka det utan eller med smör, som då bör tagas färskt.

När i smör inkokt svamp skall brukas, aftages först papperet, sedan det öfre smörlagret för sig till omsmältning samt ny påhällning och sist hvad svamp som skall användas. Kvarblifna svampars yta utjämnas och påhälles strax ånyo med det varma omsmälta smöret, hvarå papper lägges, innan smöret hunnit stelna. Om ej allt detta sker *mycket fort*, blir det alltid svårt att utestänga mögel. Därför är bäst att hålla smörkokt svamp i burkar af olika storlek, så att man hvarje gång väljer en burk, hvars innehåll med ens åtgår. Vid svampens lagning brukas med fördel det smör, hvari den är inkokt.

Väl skiradt färskt ister är bättre än smör till förvaring af svamp, enär det efter stelnandet är smidigare och därför bättre utestänger mögel, samt ännu mer än smöret genomtränges af svamparnas doft. Härtill är gåsister det finaste och en verklig läckerhet bredt på hvetebröd.

Där god tillgång finnes på olja, är den utmärkt till förvaring af svamp samt i många fall bekvämare att bruka än smör. Förväll då och packa svampen såsom förut är nämdt i burk samt häll derpå ett lager af god matolja. I brist på matolja kunna äfven oljor af andra slag brukas.

När i fettämne förvarad svamp skall brukas, tages den ur burken, sådan den är, direkt till stufning

eller stekning af andra rätter, såsom ensam svamprätt till smörgåsbordet och mycket annat, som en skicklig husmoder eller god kock kan finna eller skapa.

5. Hermetisk inkokning.

Då det numera blifvit nästan hvarje bättre lottad landtlig husmoders plikt att årligen fylla sina konservburkar med trädgårdens alster, kan det vara goda skäl att bruka en del burkar till förvaring af dessa vildmarkens goda frukter, som i smak och gagn öfverträffa många af de förra, men fås för intet utan odling och omtanke.

Hermetisk inkokning af svamp har sitt stora värde alla år och årstider. Men då man därjämte under vanliga år med någon påpasslighet kan bruka alla här förut nämnda bevaringssätt, inskränkes man i regniga somrar, eller just då svampar framväxa ymnigast, nästan ensamt till saltning och hermetisk kokning på grund af svårigheten att plocka svamp, som ej är våt. Salt svamp är nog bra, men än bättre är att kunna omväxla med färsk. Samma konservburkar kunna med någon skötsel brukas många år. Inkokningen kostar föga tid och bränsle, ej att jämföra med den stora fördelen af att sedan under hela hösten, vintern och våren hafva tillgång på ett färskt och sundt födoämne. Ja, mången matmor föredrager rent af denna inkokning framför hvarje annan konservering af det skäl, att den göres på en gång och sedan ej fordrar minsta tillsyn eller omtanke.

Hermetisk inkokning af svamp tillgår så, att riskor med skarp saft och öfriga med †* betecknade svampar först vattenläggas (sid. 109). Öfriga ätliga svampar böra ej förut vattenläggas eller förvällas. Därpå kokas de alla med något salt och föga peppar en half timme eller mera, till dess nästan allt vattnet inkokat samt fyllas i konservburkar, som väl täppas, igenslås och

ställas en timme i kokande vatten, hvarefter de lämnas att svalna i vattnet; sedan upptagas de och förvaras på kall plats med påskrifvet innehåll och årtal. Så bevarade kunna svampar hållas friska 2—3 år, men böra gärna brukas redan första vintern, enär ingen kan längre tid vara fullt säker på varaktigheten af denna konservering.

Vid bruk af dylik svamp uppslås burken och dess innehåll användes på mångahanda vis såsom all annan konserverad svamp.

6. Pickels.

Svampar rensas väl och förvällas; lösare arter helt hastigt, riskor, kantareller, finger- och taggsvampar samt andra hårdare slag något längre, så att de blifva genomkokta. Sedan sköljas de hastigt i friskt vatten samt få afdrypa en stund i durkslag. Därpå sorteras med smak och packas svampar af olika färg, arter och storlek i väl rengjorda, flaskor med vid hals eller burkar, men båda slagen endast af glas, enär ättika angriper stengods. Här och där inblandas hel peppar, muskottblomma och kryddnejlikor samt hylsor af spansk peppar. Denna hälsosamma kryddväxt odlades förr allmänt i stugorna, men har nu kommit mer ur bruk samt köpes i specerihandeln och på apoteken.

Vinättika, tillsatt med föga kryddnejlikor och hel peppar uppkokas hastigt i väl lyckt kokkärl (hellre glaseradt än förtent, som lätt ärgar af ättiksyran) och hälles jämte något konjak eller stark sprit, varm i svampflaskorna, hvilka sedan täckas med ett tunt lager af olja eller i olja doppad bomull, öfverbindas med pergamentpapper, som väl oljas, och sedan ställas kallt. Ju finare vinättika och konjak, dess bättre pickels, om i öfrigt väl beredd.

Efter några månader måste flaskorna litet emellan tillses samt, om innehållet grumlats, ättikan varsamt afslås, kokas upp och ånyo påhällas ljum.

Saknas glaseradt kärl till ättikans kokning, så får den ej stå i kokkärlet en enda minut efter uppkokningen. När knif, gaffel eller sked behöfver brukas vid svampens behandling, böra dessa helst vara af trä.

Pickels af svamp kunna hålla sig 2—3 år, om afdunstad vinättika ersättes med nykokt.

7. Svampsås (soja).

Svampsoja brukas mest i de kraftiga, konstgjorda såsernas rätta hemland, England, men förtjänar allmännare spridning äfven hos oss genom sin stora användbarhet och lätta bruk. Då må man dock ej, likasom Englands förhärdade gom fordrar det, vid själfva tillverkningen fördärfva den fina svampsmaken genom att i stor myckenhet tillsätta en mängd rafflande kryddor såsom muskott, kajenn, stark- och kryddpeppar, ja, ingefära och pepparot! — Då dessa nästan alldeles kväfva den milda smaken af svamp, har den naturliga följden blifvit att den mesta s. k. svampsoja, som säljes i England, icke håller spår af svamp. Slik förfalskning är dock mycket lätt upptäckt genom att sätta en droppe däraf under mikroskop, då i äkta svampsoja svampfrön (*sporer*) visa sig i stor mängd, men saknas i den konstgjorda.

Till svampsoja duga alla ätliga svampar, bäst de som icke behöfva afkokas och af dessa främst sådana, som hafva stark svampsmak. Främst af alla bläcksvamparna, som väl förtjäna att utan blandning med andra förvandlas till allra läckraste soja. Därnäst fjällskiflingar, (mjölskiflingar böra endast inkokas i smör) vidare champignoner och slemskiflingar, sedan öfriga

svampar, hvilka dock icke gifva så fin soja, som de här nämnda.

Svampsoja beredes så här:

Använd helst ung svamp, afskrapa alla främmande ämnen och mask, men icke fröredning och skinn. Smula sönder den groft med fingrarna och lägg i en stor stenkruka hvarftals, med ej för mycket salt å hvarje hvarf. Låt stå ett dygn orörd och sedan 3—4 dygn under ofta upprepad omröring. Koka upp hela satsen omkring en timme med något vatten, högst 1—2 liter till hvarje 10 liter svampröra, i glaserad panna, väl förtent kopparkittel eller kastrull. Press ut spadet, som ställes ett dygn att sjunka och klarna. Afhäll varsamt det klara spadet, som inkokas till siraps tjocklek under tillsättning af omkring hälften så mycket socker som förut salt, några nypor finstött kryddnejlika för att hindra mögling och, om man så har, litet finstött muskottblomma. Sedan hälles den nu färdiga varma sojan på väl rengjorda, ej för stora flaskor, (helst ölflaskor, som just äro lagom) därofvanpå något olja eller i olja doppad bomull för att hindra luftens tillträde; flaskorna öfverbindas och ställas svalt. Emellanåt granskas de och omkokas ånyo genast, ifall de börja grumlas.

Svampsoja håller sig brukbar i 1, högst 2 år.

I ett land som Sverige, där rikedomen på till soja bästa svampar är lika stor, som inom de flesta kretsar rådande okunnighet i sund och god matlagning samt mest i tillredning af såser, blir det till stort gagn att förbättra dessa och höja de flesta anrättningar, utom af frukt och desserter, genom större eller mindre tillsats af svampsoja.

Några svamprätter.

Allt för ofta hör man vilse tal om bättre och sämre eller finare och simplare matlagning af folk, som därmed i själfva verket menar dyrare och billigare. Sämre och simpel är allt för ofta den mat som, lagad med stora anspråk och kostnader, ändock mest gått ut på att förstöra läckra och dyrbara ingredienser, medan den dugande husmodern och kocken med enklaste medel kan åstadkomma de bästa och finaste rätter. Detta gäller främst svampköket, som, väl och med omtanke skött, ger rik omväxling af tyvärr vid fattig mans bord saknade läckerheter, då däremot nu nästan öfverallt i Sveriges förmögnare hus de finaste svampar göras hårdsmälta och nästan onjutbara genom för mycket smör och för lång tillagning.

Då härefter meddelas råd vid lagning af några enklare och dyrbarare svamprätter, må påpekas att med dessa icke i någon mån afses att lämna en fullständig svampkokbok, utan blott att rikta uppmärksamheten på vissa vid svampars lagning gällande regler, som i större eller mindre grad uti våra flesta kök, från slott till koja, äro okända eller försummas.

Bland dessa äro följande fyra de viktigaste:

1. *Bruka föga smör, fett eller olja, ens till stekning.*
2. *Koka, stufva eller stek all svampmat helt kort,*

med undantag blott af svampsoppa och svampmust (= svampsky).

3. *Salta lagom, men krydda föga.*

Svamp smakar långt bättre lagad med färskt smör eller olja, än med fett eller flott. Smör brukas nu ej så ofta i fattig mans kök. Men samlar och säljer han svamp, så blir nog en slant öfver äfven till köp af godt smör.

4. *Servera all svampmat mycket varm, med undantag blott af iskylda svampsoppor.*

Enklare svamprätter.

Svampsoppa.

All svampsoppa måste koka flera timmar för att bli rätt mustig och god. Alla föregående författare i detta ämne hafva begått stort misstag i att föreskrifva blott ½—1 timmes kokning. Bästa bevis därför är att de flesta sedan förordat dessa afkokta svampars bruk till andra maträtter.

Ju fastare svamp, dess längre kokning. Bläcksvamparna gifva bästa soppa af alla och med kortaste kokning, därnäst lösare skiflingar, rörsoppar och murklesvampar; sedan fastare skiflingar samt tagg- och blomkålsvampar. Längsta tid fordra kantareller, fingersvampar och tickor.

Om god tillgång på svamp finnes, så tag mycket däraf i soppan, mera svamp än vatten. Salta lagom i kallt vatten, lägg sönderplockad svamp däri och koka långsamt upp, så utdrages musten bättre. Afsila icke svampen. Afred soppan med litet mjöl eller en äggula utan andra tillsatser, än på sin höjd grönsaker, så blir den bäst.

Är mindre tillgång på svamp, så tillsätt vid soppans kokning kött, fisk, mjöl, gryn eller grönsaker, men helst ej i för mycken blandning, som förvillar smaken. Då svamp alltid fordrar längsta kokning, bör den kokas förut tillräcklig tid, innan andra ämnen tillsättas, för att ej dessa skola kokas sönder.

Vid bruk af torkad svamp eller svampmjöl lägges detta i varmt vatten att draga, helst på varm plats 1—2 dygn före kokning, dock så att svampen ej surnar. Härvid märkes att 1 timmes kokning motsvarar 3—4 timmars dragning, så att härigenom lång kokning sparas.

Vid bruk af salt svamp sköljes den i friskt vatten och kokas sedan, men endast med tillsats af andra ämnen. Den är lika lättkokt som lösaste slag af färska svampar.

Genom att i svampsoppa jämte svamparna grundligt urkoka ett köttben, helst af kalf, blir soppan mera simmig och mustig. Lägg då i benet strax, så att det får koka lika länge som svampen.

Soppa af färsk svamp och fisk.

Denna soppa är både kraftig och god samt kan bjudas hvem som helst.

Ju mera svamp och fisk, dess bättre soppa. Packa därför kastrullen eller grytan alldeles full med lika mycket, eller mer eller mindre efter tillgång, af svamp och fisk med tillsats af lagom salt, några hela pepparkorn och en liten knippa persilja, som efter kokning borttages, då äfven soppan silas. Afred sedan med en ägggula och servera soppan mycket varm, så är den rent af läcker. Om man så vill, kan den göras drygare genom tillsats af potatis.

I afseende på svampens behandling och soppans kokning se föregående. Af fisk kan tagas hvad småfisk som helst, äfven sämsta hvitfisk, dock helst med

tillsats af några fastare fiskslag, såsom abborre, gädda eller gös. Tillsats af simpor, äfven af sämsta skrabb, höjer soppan mycket.

Äfven denna soppa prydes i hög grad genom tillsats af grönsaker, helst lök, som på grund af all svampsoppas långa kokning då ej behöfver förut afkokas.

Vid all längre kokning vinnes stor besparing i bränsle och tillsyn genom bruk af s. k. *hökokare*, som lätt på landet kunna göras af lämpliga gamla bandkärl och vid ökadt bruk af svamp skulle säljas billigt i städerna och vid större industriorter, samt snart i enklare hushåll vunne förtjänt insteg vid kokning af många andra slags mat och sedan för att hålla den länge varm.

Stekt svamp.

Lägg något pepprad salt svamp, eller ock färsk med lagom salt och litet peppar, helst i stekpanna eller ock på het järnspis jämte något fett på svampen. Stek den helt kort, vanligen högst 5—10 minuter, så att den nätt och jämt uppstekes. Rätt skött blir äfven denna enkla rätt en läckerhet, som kan ätas med bröd eller potatis.

Halstrad svamp.

Salt svamp stekes på glöd liksom sill eller strömming samt ätes som sofvel till bröd och potatis.

Stekt svamp med fläsk.

Tag mycket svamp och föga fläsk, om det ej är mycket god tillgång därpå. Ju fetare fläsk, dess bättre. Salta och peppra samt ät med potatis och bröd.

Biffstek eller kotlett af svamp.

Härtill brukas bäst stor och fast svamp såsom stora *taggsvampar* (bäst), tickor, tratt- och stockskiflingar,

pluggsvampar, kantareller, oxtung-, trumpet- och rök-svampar.

Smör eller annat fettämne brynes i stekpanna med i skifvor skuren lök, peppar och salt. När smöret börjat fräsa, iläggas stora, högst 2 cm. tjocka skifvor af svamp, som vändas 1—2 gånger och stekas hastigt. Till biffstek tagas dessa skifvor utan vidare: till kotlett äggas, mjölas eller brödas de först.

Fisk med svamp.

Alla fiskrätter, kokta och stekta, höjas mycket genom tillsats af svamp, färsk, salt eller torkad. Dock bör väl märkas att kokt eller stufvad svamp fordrar längre lagningstid än fisk, som ej tål lång behandling.

Pannkakor af svamp.

Uppkoka hastigt till mos sönderkramad eller finstött färsk eller salt svamp, eller än bättre svampmjöl i den mjölk, som skall brukas till pannkakan. Gör smeten och grädda den såsom vanligt utan eller med små fläsktärningar (fläskpannkaka). Härtill brukas bäst lösaste skiflingar, riskor, vaxskiflingar, kremlor, möraste taggsvampar och murklor.

Svamppudding.

Tag hvad ätbar svamp som helst, lösare slag utan, men hårdare efter förvällning. Salta lagom, krydda efter smak och sköt puddingen såsom vanligt, med eller utan tillsats af kött, färsk eller saltad fisk men gärna med grönsaker, förvälld lök, potatisskifvor och ägg utrörda i mjölk.

Svampbullar.

Stöt svampar (helst bläcksvampar, champignoner eller riskor, eljes hvad slag som helst) till mos, som

blandas väl med späckfläsk, finhackad lök, rifvebröd, salt och peppar. Af massan formas små bullar, som brunstekas i litet smör och serveras med kokt potatis. Dessa svampbullar smaka bättre än vanliga köttbullar.

Här anförda rätter tjäna blott som antydan, hvad man genom bruk af svamp kan åstadkomma i äfven enklaste kök. Härvid bör ej glömmas *svamparnas lifvande verkan*, att man genom förtäring af svamp blir glad och lifvad. Detta är af stor vikt just för det obemedlade folket, då glädjen är lifvets bästa krydda och de i arbetet försjunkna kanske ej alltid hafva så mycket att glädjas åt.

En nypa svampmjöl är till stort gagn att strö öfver vid alla rätters tillagning, utom af frukt.

Vid enklare matlagning nämnes med flit icke tryffel, som anträffad, skyndsamt och innan den tagit skada, bör säljas färsk åt rikt folk och är allt för dyrbar att brukas i dagligt bruk.

När torkad svamp skall användas, uppmjukas den först några timmar i varmt vatten eller mjölk, som drager åt sig en god del af svampens must och smak samt därför brukas vid rättens tillagning.

Dyrbarare matlagning.

För att undgå vidare upprepande än tydligheten fordrar, hänvisas till det som här förut om enklare matlagning är nämndt. Detta desto hellre, enär just enklaste tillredning af svamp ofta ger lyckligaste resultat.

Därtill bör märkas att uttrycket »dyrbarare» blott bör tagas i motsats till »enklare» matlagning, den som utan ökad kostnad kan åstadkommas i hvarje arbetares kök. Enhvar ser snart att blott få af här följande rätter böra räknas bland för de burgna klasserna dyrbara. Dessa återfinnas af rikt och ledigt folk lätt i utlandets finare kokböcker.

Här är dessutom icke platsen att *i detalj* behandla rätter, som utan tillsats eller utbyte af svamp beskrifvas i de flesta kokböcker, utan blott sådana, hvilkas tillagning är ny eller mindre känd hos oss. I förra fallet påpekas blott det, som i följd af slik tillsats skiljer sig från vanlig matlagning.

1. Svampsoppa.

Torkad svamp, 7—10 gr. för hvar portion, finstötes och lägges i friskt källvatten, som ställes på varm plats i 2—3 dygn, då vattnet drar ut det mesta af svampens must. Nytt vatten hälles på, allt efter som det första dunstar bort.

Svampmjölet och vattnet kokas 4—6 timmar med finskuren persiljestjälk, gräslök och körfvel, skurna blad och stjälkar af salat, rädisor och andra grönsaker jämte vanliga sopprötter, ½ kg. skalad och i skifvor skuren lök, 1—2 klyftor hvitlök, ½ kalfhufvud eller kalflägg, en nypa kajenn för hvar femte och ½ tesked salt för hvar portion soppa. Efter denna kokning har all löken smält, så att däraf hvarken käns lukt eller smak. Den blott gör soppan kraftig. Soppan afsilas.

När soppan skall serveras, kokas den upp och afredes med en äggula och ett glas madeira, sherry eller i brist däraf Marsala.

Det pryder soppan mycket, om till hvar portion tages en matsked oxsvansextrakt, som borde finnas i alla

bättre kök. I brist på sådant extrakt kan äfven brukas stark buljon eller köttextrakt.

Tillsats af gryn ger simpel smak åt finare svampsoppa.

2. Soppa af fisk och svamp.

Fyll en kastrull med fisk på samma vis och af samma slag som nämnes sid. 133, dock mest med hårdare och finare fisk.

På hafvets kust tages dess fisk (*helst torskarter*) och lägre djur af alla slag, hvad som helst, i ju rikare blandning dess bättre, hvarvid skaldjuren stötas sönder i mortel.

När kastrullen är fylld med packad fisk, men utan tillsats af vatten, påhälles här förut nämnd *icke afredd* svampsoppa, så att denna står vid pass lika högt som fisken. Låt koka på sakta eld 5—6 timmar, om så behöfs med påspädning af kokande vatten, då allt förvandlas till mos, som urprässas. Själfva soppan passeras och ställes att svalna, då den stelnar till fast gelé och kan sedan med tillsyn samt en eller annan uppkokning, isynnerhet under kallare årstid hålla sig i ända till två veckor, hvilket icke är fallet med förut nämnd, vida ömtåligare soppa af enbart svamp.

När soppan skall brukas, uppkokas den hastigt samt afredes likasom svampsoppa.

Äfven kan man mycket väl koka fisk, svamp och tillbehör på en gång i samma kastrull, som då måste tilltagas desto större. Men då blir soppan ej fullt så fin, som när svampsoppa kokas för sig.

3. Svampbuljong.

Färska svampar af många olika slag tillhopa förvällas och kokas sakta i icke afredd *svampsoppa 1* (se sid. 137) till dess svamparne äro kokta. Tillsätt sedan

grönsaker såsom turkiska bönor, små morötter, selleri, ärter m. m. Stora svampar och grönsaker skäras i mindre bitar. Buljongen serveras med rik tillsats af svamp och grönsaker.

I Ryssland brukas svampbuljong med afsilade svampar och grönsaker i många olika slags soppor för att höja deras smak.

4. Akroschka.

En i Ryssland mycket omtyckt kall sommarsoppa.

Tag marinerad småsvamp af flera slag tillhopa såsom helst rörsoppar, champignoner och riskor af alla slag. Vidare saltgurkor, turkiska bönor, rödbetor, ärter, selleri eller andra grönsaker, som först förvällas om de äro färska och sedan få svalna.

Blanda svamp och grönsaker med en ragu af diverse finare slags kött och grönsaker, som kokas köttet för sig och grönsakerna för sig, skäras i små bitar hvilka blandas, tillsättas med gelé och något citronsaft samt afredas med äggulor till stadig massa, som får kallna och skäres i bitar. Denna ragu kan dock undvaras.

Lägg allt detta uti väl afpassad blandning i en soppskål. Tag därtill kall, icke afredd svampsoppa (sid. 137) blandad med ett dricksglas hvitt vin eller champagne, något remuladsås, en bukett af kryddärter, litet strösocker, salt och peppar samt isbitar för att hastigt afkyla soppan och af hvilka sedan några läggas i hvarje portion.

Omrör varligt med stor sked och servera, innan isen smält.

5. Svampsky och svampsoppa.

3 kg. kalflägg eller hufvud samt 6—10 medelstora lökar (helst rödlök) skäras i stycken och skifvor, bry-

nas tillsammans och blandas med 150 gr. torkad hel eller stött svamp eller ock med 3—4 liter rensad och sönderstött färsk svamp jämte sopprötter, persilja, salt och peppar samt spädes sedan med varmt vatten under omröring, tills det står öfver satsen. Koka upp i väl lyckt kärl och låt sakta puttra på elden i 5—6 timmar, hvarefter det hela afsilas.

Detta första afkok blir *svampsky* (på franska *jus de champignons)* som inkokas, stelnar till gelé och med någon tillsyn kan på is förvaras i ända till 2 veckor. Af denna sky göras de finaste såser till stek och stufning af kött och villebråd.

På det från svampskyn afsilade hälles ånyo vatten eller än hellre efterbuljong, som med tillsats af nya sopprötter, salt och peppar kokas ytterligare 4—5 timmar, afsilas och ger god svampbuljong att ätas med eller utan afredning, tillsats af grönsaker m. m. eller ock såsom fin tillsats till andra soppor.

Genom dessa två afkok får man omkring $^2/_3$ kilo svampsky och omkring 6 liter svampsoppa. Härtill åtgår:

150 gr torkad svamp	Kr.	?
3 kg. kalflägg eller hufvud	„	2: —
Smör, lök, sopprötter, salt, kryddor (högst)	„	1: —
Således kontant utgift af	Kr.	3: —

för den, som själf samlat sin svamp. Då härtill kan tagas hvad svamp som helst, behöfver den köpt ej kosta mer än 2 kr. pr kg. eller 30 öre för 150 gr. Då ensamt svampskyn i välbergadt hus kan anses vara värd mer än 5 kr. pr kilo, har man då, så att säga, soppan gratis.

6. Puré af svamp.

Denna göres af många olika slags svamp, såsom skiflingar, kantareller, riskor, rörsoppar, tickor, tagg-

svampar, murklor och finast af alla Tryffel. Men man bör då icke blanda flera skilda slag tillhopa utom taggsvampar och kantareller, hvilka tvärtom blandade höja hvarann i alla svamprätter. Äfven är det af vikt att till puré taga späda och friska svampar samt rensa dem mycket väl från skinn och taggar m. m.

Svamparna sköljas väl, skäras i små bitar och fräsas med något brynt mjöl jämte finhackad persiljestjälk, lagom salt, litet peppar och ett glas hvitt vin Sedan påspädes efter hand kokande, icke afredd svampsoppa, som får puttra tills purén är färdig, då den afredes och serveras, helst med stekta skifvor af hvetebröd. I Italien tillsätter man ibland särskilt för sig kokta makaroner strax före soppans afredning samt beströr bröden före stekningen ymnigt med rifven parmesanost.

I afseende på en mängd puréer af tryffel hänvisas till utlandets kokböcker.

7. Svampsåser.

Alla såser af svamp höjas mycket genom ymnig tillsats af svampsky; äfven af svampsoja utom till tryffelsåser.

Till svampsåser utom till *allmän svampsås* brukas blott utvalda, unga och väl rensade svampar af läckraste slag, helst färska, eljes konserverade, af hvilka de salta dock äro sämst och ej passa vid ett fint bord. Hvarje svampsås bör om möjligt hafva *ymnig* tillgång på svamp, men blott af ett slag, enär det enas smak skymmer, ja, ibland rentaf förtager det andras. Med riklig tillsats af väl afkokt (se sid. 109) lök höjas äfven alla svampsåser utom de allra finaste och få däraf mycket fyllig smak.

Till hvarje bättre svampsås hör en tesked citronsaft, bra med salt, föga peppar finstött, men för öfrigt inga andra kryddor, där ej smaken det undantagsvis fordrar.

Allmän svampsås.

Denna goda hjälp i finare kök borde rättast räknas såsom puré, hvartill den äfven lämpligt kan brukas. Men då dess lagning i allt liknar såsernas och den bland dessa har största användning, är dess rätta plats här.

Tag mycket af hvad slags ätliga svampar som helst, blott de hafva nära lika kokningstid, ju flera olika slag på en gång dess bättre. Stöt sönder dem, tillsätt ymnigt afkokt lök och vid tillgång friska tomater eller tomatpuré, salt, peppar och citronsaft som ofvan, späd på med buljong eller efterbuljong helst af svamp, eljes vanlig af kött och stufva under omröring, tills svampen är kokt. Tillsätt sedan mjöl samt ett glas vin och låt puttra under flitig omröring, tills allt är väl blandadt.

Denna sås passar utmärkt till de flesta stekta, kokta och stufvade rätter, till alla stufningar, till blandning eller fyllning i färser, puddingar, frikadeller, pastejer, vol- au vents, bouchéer, krustader, kroketter och aladåber (se Sv. Akademiens ordlista) samt till fyllning i grisar och andra smådjur, foglar och fiskar. I sist nämnda fall inlägges fyllningen före stekning eller kokning och hålet igensys för att svampdoften skall fullständigt parfymera köttet.

Vidare utspädd, men ej för mycket, med för- eller efterbuljong af svamp eller kött förvandlas lätt denna sås till utmärkt soppa som, oftast med rik tillsats af tomater, mycket ätes i Spanien och Portugal.

Finare svampsås af champignoner, murklor m. m.

Härtill brukas blott svampar af bästa slag, helst färska, men aldrig i blandning af flera slag på en gång.

Svamp såsom förut är nämndt behandlas samt

kokas väl och lyckt i buljong med en bukett kryddörter och persilja, som efter kokning borttages, lagom salt, och föga peppar. När svampen är kokt, inkokas buljongen till stadgan af tjock sås, hvarpå under flitig omröring tillsättes ett glas vin och litet mjöl (rödvin och brynt smör till mörk sås) samt afredes med en äggula. Allt bruk af starkare kryddor — muskot, kajenn m. m. afrådes, enär de förtaga eller minska svampsmaken.

Denna sås brukas till finare stek och stufning samt till garnityr kring flera rätter af kött och fisk.

Annan champignonsås.

Bästa rensade och sköljda champignoner slungas i gles servet till vattnets aflägsnande, finhackas jämte god tillsats af persiljestjälk och förväld purjo- eller schalottenlök, hälles i klarsmält smör, omröres 5—10 minuter, afredes med eller utan grädde med en äggula samt 1 glas vin och serveras med eller utan tillsats af små, särskilt i buljong kokta champignoner.

Sås af murklor.

Äfven denna sås göres bäst af späda svampar samt fullt lika god af både topp-, hatt- och stenmurklor.

Dessa förvällas, sköljas i friskt vatten, slungas liksom föregående, blandas med ända till $^1/_4$-del af sin vigt frisk och spänstig körfvelstjelk (i brist deraf med mindre tillsats af i skugga lufttorkad och pulvriserad körfvel) samt god tillsats af förvälld röd-, portugisisk, purjo- eller schalottenlök.

Allt blandas väl, finstötes i mortel till mos, som kokas i buljong, helst sådan som förut är kokt på färska murklor, behandlas likasom förut nämnd champignonsås och serveras med eller utan tillsats af små bitar af i buljong kokta murklor.

I brist på körfvel kan persilja brukas, såsom ofvan nämndt, men icke båda tillhopa.

Af champignoner, murklor och andra svampar kunna med de mest olika tillsatser göras en mängd fina såser, lämpade för skilda rätter, men hvilka dock ej här är platsen att närmare beskrifva. Detta desto hellre, då det här förut nämnda kan tjäna till utgångspunkt för hvars och ens vidare forskning i ämnet.

»Kötträtter» af svamp.

Uti många fall kan i köket svamp ersätta kött. Väl icke i näringsvärde men desto mer i fin smak, däri med lämplig lagning svamp vida öfverträffar det kött, som står de icke förmögna till buds och kostar vida mer.

I ett fall står dock svamp långt öfver alla kökets öfriga råvaror, nämligen i att erbjuda största omväxling. Den, som med nöje äter måttligt, låt vara huru enkelt lagad mat som helst, smälter den bättre samt försättes af god och väl lagad mat i angenäm stämning, hvilken lyckligt inverkar på därefter följande verksamhet. Det är just denna förmåga af omväxling, som jämte deras fina smak gifvit svamparna så hög plats i de förmögnares kök lika väl som i den fattigaste arbetares.

I stället att beskrifva de rätter, i hvilka kött med fördel kan utbytas mot svamp, må här blott hänvisas till hvilken kokbok som helst. Hvarje husmoder, som med nit och allvar ägnar sig åt lagning af svampmat, skall snart i bättrad ekonomi och de sinas tacksamhet finna sporrar, som egga till fortgång på denna nya bana och efter hand lära henne vidare användning af

svamp. Den, som blott börjar med här beskrifna "enklare svamprätter", skall snart fortgå till andra, tilllämpade eller af henne själf skapade.

Med skäl anses tryfferad korf såsom en stor läckerhet. Men denna kan långt billigare och nästan lika god åstadkommas genom tillsättning af litet färsk *osköljd* svamp, eljes svampmjöl. De arter, som bäst lämpa sig härtill, äro främst Hofsvamp, champignoner och murklor, därefter hvilka som helst, men de finare enbart utan blandning med mjöl af andra svampar.

Till fyllning i spädgris, tamfågel och villebråd af alla slag är "*allmän svampsås*" (se sid. 141) särdeles lämplig.

Fiskrätter med svamp.

Förutom i här förut beskrifna soppor af fisk och svamp kunna svampar med fördel brukas vid lagning af de flesta fiskrätter, vare sig stekta, kokta eller stufvade. Till fyllning i fisk, som stekes eller kokas ostyckad, passar då bäst "allmän svampsås", vederbörligt inkokad samt undantagsvis försatt med dyrbarare tillägg.

Men är svampförrådet för litet att medgifva rik tillsättning vid fiskrätter, så må man dock ej försumma att vid början af dessas lagning beströ fisken med en god nypa svampmjöl helst af mjölskiflingar, därnäst af Hofsvamp, bläcksvampar, champignoner, murklor, musseroner, rörsoppar m. m.

Härvid bör dock murklemjöl blott brukas jämte murklesås, enär dessa svampar hafva skarpt utpräglad smak.

Då all färsk fisk måste kokas i mycket salt vatten för att smaka väl och svamplagning äfven fordrar god tillsats af salt, får man ej försumma att salta väl på alla fiskrätter med svamp.

Några mellanrätter.

I intet fall framstår svampkökets förmåga att erbjuda rikaste omväxling så bjärt som genom dessa efter kökets tillgångar och stundens intryck skapade utsökta mellanrätter, hvilka ofta gifva karakter åt en i öfrigt huru tarflig måltid som helst, lika väl som åt den yppersta fest. Härvid kunna lyckligtvis de bästa resultat vinnas genom klokt bruk af för handen varande äfven enklaste matvaror och ingredienser, af kvarlefvor från föregående anrättningar m. m. Intet annat fält ger derför kökets konstnär så ypperligt tillfälle att göra sig bemärkt för smak, klokhet och fantasi som detta.

Förut är nämndt (sid. 142) om bruk af "allmän svampsås" såsom tillblandning eller fyllning i färser, puddingar, frikadeller, pastejer, kroketter och aladåber, men upprepas här på sin plats.

För öfrigt böra alla till mellanrätter använda svampar väljas helst späda, ej fullt utvuxna, tjocka och fasta, om möjligt nyplockade. Om huden lätt lossnar, aftages den; taggsvampars taggar afskrapas, men för öfrigt lämnas t. ex. späda champignoners och rörsoppars m. fl. svampars fröredning orörd. Foten skiljes från hufvudet, äfven om fullt ätbar. De flesta svampar förvällas helt kort, högst 2—3 minuter, och sköljas därpå hastigt i friskt vatten för att vinna stadga och godt utseende. Därpå låter man dem afdrypa i durkslag och svänger dem sedan i ren, gles handduk för att få bort vattnet. Vid några rätter, där svamparna icke få förvällas, är detta särskildt anmärkt.

1. Stekta svampar.

Stek dem i smör, fett eller olja, tills de fått vacker färg. Dryp af och lägg dem i form med kullrig sida ner, salta, peppra och syra dem med ett par droppar citronsaft. Lägg fort i hvarje svamp en liten bit af bästa smör, inarbetadt med persilja och hvitlök eller schalottenlök. Värm upp och servera hett.

2. Stufvad svamp. *1.*

Härtill passa bäst rörsoppar, champignoner och riskor, men äfven taggsvampar, kantareller och andra svampar.

Fräs upp finhackad schalottenlök, i brist däraf portugisisk eller rödlök, en stund i smör utan att brynas. Förvällda, afdrypta och svängda svampar, de större skurna i jämna och lagom stora bitar, iläggas att jämte en tesked mjöl, citronsaft, salt, peppar och en sedan borttagen bukett under stadig omröring koka 10 minuter. Sedan tillsättes en tekopp tjock, sur grädde, hvarpå svamparne ytterligare få puttra 15 minuter, men ej längre, enär de då bli sega. Genom att emellanåt tillsätta litet sur grädde, hindras såsen att tjockna.

3. Stufvade svampar. *2.*

Syra svamparna hastigt i vatten med citronsaft eller fin vinättika (helst dragon-). Afdryp, sväng och låt dem fort torka på varm servet. Pudra dem sedan lätt med salt och litet peppar, doppa dem i piskadt ägg och beströ med rifvebröd.

Tag i kastrull en bit smör med finhackad persilja, gräslök och schalottenlök samt en tesked mjöl, rördt i *sur* grädde. Sätt på elden och rör om innehållet, till dess såsen är färdig. Lägg sedan svamparna däri,

krydda efter smak, beströ med litet rifvebröd, fukta med brynt smör för att rätten skall taga vacker färg, sätt en stund i ugn och servera strax med citron.

4. Färserade svampar.

1. Afskär och hacka stjälkarna samt blanda dem med vid pass 1/4 persilja och lika mycket schalottenlök, båda finhackade. Låt puttra 5 minuter i smör med väl kokad brun sås (= "*roux*") fuktad med buljong. När denna färs fått stadga, garneras därmed kring och öfver de i smörad form lagda svamparna. Pudra lätt med rifvebröd och sätt 10 minuter i ugn att gräddas.

2. Lika med 1. utom att purén väl blandas med köttfärs eller krossad småkorf (Frankfurter- eller hvitlökskorf m. m.)

3. Tillredning såsom i 1. med färs af smör, litet mjöl, svamsky, tomater, olivolja, salt, peppar och ymnig tillsats af kryddörter — allt väl blandadt på elden. Hvarje svamp fylles med denna färs, därpå strös rifvebröd och några skedblad olivolja hällas i formen som gräddas i ugn 10—12 minuter.

4. Lika som i 1. Finhacka litet rökt skinka, persilja, några schalottenlökar och en helt liten kvist timjan. Blanda med något smör, salt och peppar. Rör blandningen 5 minuter öfver svag eld och bind den med några väl piskade äggulor. Fyll eller täck svamparna med denna färs, lägg dem tätt i en form med några skedblad olivolja, låt grädda 10—15 minuter i väl varm ugn, häll sedan på litet god brun sås och servera.

Färs till svampar kan för öfrigt göras delikat på alla slags kvarlefvor af villebråd och tamfågel med tomater, grönsaker och rifvebröd samt bundna med piskade äggulor,

Alla kryddörter, isynnerhet persilja, passa nog till de flesta svampar. Men kan man välja, så tag helst schalotten-, purjo- och gräslök till champignoner och skifsvampar i allmänhet, dragon och purjo till riskor och rörsoppar, rödlök till kantareller och taggsvampar samt körfvel och gräslök till murklor.

5. Svampgratin.

Smält i kastrull färskt smör, tillsätt småningom en god nypa mjöl, rör om 2 minuter på svag eld och tillsätt mycket varsamt litet god svampsoppa eller buljong. Låt nära hälften däraf sakta inkoka under ständig omröring, tillsätt 1 skedblad finhackad schalottenlök, 3 dito persilja, litet salt och peppar samt koka friskt i 10 minuter.

Rensa späd och fast svamp af lika storlek, helst champignoner, lägg dem tätt ihop med fötterna upp i smörad form, slå öfver dem här nämnd sås, därpå rifvebröd och rifven ost, helst parmesan, att gräddas 10 minuter. En mycket läcker rätt.

6. Frikassé på svamp.

Förvällda, afdrypta och svängda svampar af lika storlek få sakta puttra i smör, tills de uppsupit detta. Sedan fuktas de med god buljong af svamp eller kött, kryddas med finhackad schalottenlök, citronsaft, en nypa muskott samt en bukett kryddörter, som borttages när de äro färdiga. Då afredas de med tjock, helst sur grädde och serveras med stekta brödskifvor.

7. Svampar à la bordelaise.

Tag *nyplockade*, jämnstora och fasta svampar, bäst champignoner, aftag huden, där så behöfs, putsa den utan att sköljas, rista den härs och tvärs med nål samt

marinera $1^1/_2$ timme i fin olivolja med salt och peppar. Stek dem å båda sidor i olja eller smör och lägg dem med foten upp på hett fat; påhäll het olja eller smält smör med finhackad persilja och gräslök, fukta med citron eller fin vinättika och servera mycket varma.

8. Svampomelett.

Skär en bit utsökt skinka i finaste tärningar, som i liten kastrull halfkokas med smör, hvartill sättes finstött svamp, piskade ägg, finskuren persiljestjälk samt salt och peppar. Tillsats af färska eller konserverade tomater höjer smaken.

Gör omeletten som vanligt, men vänd den ej. Lägg upp den på fat, garnerad med hårdkokta ägg i skifvor och västeråsgurkor. Täck det hela med sky af svamp eller kött och servera.

9. Svampbröd.

Utsökt rätt, men måste serveras het på mycket varm tallrik.

Bryna små svampar i smör med något citronsaft, men aktas för hård stekning. Tag dem efter några minuter ur kastrullen, låt afdrypa, pudra i rågmjöl och späd med föga buljong till fast sås, krydda med peppar och hvitlök, koka hastigt upp några gånger och bind ragun i äggulor med vispad citronsaft. Håll den i sista stund brännhet öfver strax förut vid sakta eld torkade, vackert formade smörstekta skifvor af fint hvetebröd.

10. Kyckling med svamp, lök och tomater.

Detta är en utmärkt rätt, helst i augusti och september, då kycklingarna vuxit upp till unghöns,

svampfloran utbreder sin rikedom och tomaterna börjat mogna allmänt äfven på kalljord.

Tag unghöns, ju fetare dess bättre, afskär deras bröst och lår, stöt väl sönder det öfriga skrofvet i mortel och bryna allt detta. Sätt sedan skrofven på sakta eld att puttra 4—5 timmar i kall efterbuljong af svamp eller kött eller ock i vatten med salt och peppar, tills all must är urkokad.

Afsila och inkoka den sålunda vunna hönsbuljongen samt lägg däri bröst och lår, citron och stor lök i förvällda skifvor, minst dubbelt så mycket svamp som kycklingsköttet, några fasta tomater, ett par matskedar tjock grädde, en bukett, salt, peppar, en tesked mjöl och en nypa finstött muskotblomma att under omröring puttra på elden 15—20 minuter. Afred sedan med några äggulor samt ett spetsglas madeira, sherry eller marsala och servera med garnityr af små, stekta brödskifvor.

I brist på tomater duger märgpumpa, skuren i bitar och hastigt förvälld i med citron eller vinättika lindrigt syradt vatten.

11. Svampsnäcka.

Stöt svamp i mortel, behandla och stufva den på något af här förut nämnda sätt, samt blanda den väl jämte några teskedar olivolja, salt och peppar med förväld och i citronsaft lätt syrad kalfbress eller i brist däraf väl sköljd och i salt vatten förvälld kalfhjärna, helst af gödkalf.

Fyll satsen i väl smörade eller oljade snäckor, beströ med rifven permesanost (som nu köpes färdig i hvarje bättre specerihandel) eller i brist däraf rifvebröd, sätt i het ugn att gräddas och servera med citron.

12. Svamp med sparris och kräftstjärtar.

Svamp *(helst härtill murklor)* stekes eller stufvas. Under tiden kokas vackra kräftor i salt vatten men utan dill, stjärtar och klor uttagas, småkräftor och skal förvandlas till bästa kräftsmör. Sparris skäres i 4—5 cm bitar, som kokas i salt vatten med något smör, tills de mjuknat.

När allt detta samtidigt blifvit färdigt, upplägges det på varmt fat, svamp i midten samt sparris och kräftkött till dubbel garnityr, som prydes med några hela kräftor och citronskifvor. Gör sås af kräftsmör, svampsky och citronsaft, afred med en äggula och litet vin samt häll den öfver rätten, som strax före servering hastigt uppvärmes i ugn.

13. Ragupastej på svamp och vildt.

Denna rätt väl lagad med goda ingredienser är en af de läckraste, som kan bjudas. Helst i slutet sällskap eller som ensam rätt vid improviserad mellanfrukost, nersköljd med ett glas gammalt kraftigt vin, rhône, bourgogne, madeira, ja portvin.

Intet villebråd är härtill för godt. Helst ungar af vild (i brist därpå äfven tam) hönsfågel eller vadare *(obs. beckasiner!)*, kramsfågel, andungar, harungar, ja, i brist deraf dufvor och kaniner.

Pastejerna göras af vanlig smördeg, såsom hvarje kokbok föreskrifver, men ej större än att 2, högst 1 beräknas till hvarje portion.

Köttet stekes väl, men ej för hårdt, urbenas och finhackas. Skrofvet stötes i mortel, påspädes med efterbuljong, får puttra en timme, afsilas och i buljongen lägges väl saltad och kryddad svampragu som inkokas till stadga och tillsättes med de bästa godbitar, huset förmår, jämte litet kalfbress. Sedan inröres det hackade köttet jämte litet olja eller smör och citronsaft, bland-

ningen fylles i pastejerna, som insättas i ugn att hastigt uppvärmas och genast serveras heta.

I stället för nystekt fågel m. m. och kalfbress kan man rätt väl här bruka öfverlefvor af villebråd och kalfhjärna, hvilket gör rätten vida billigare, men ändock utmärkt god.

14. Stufvade murklor.

1. *På vanligt svenskt vis.* Rensa murklor väl fria från sand, sniglar och skogsbråte. Skär de större i lagom stora bitar. Förväll, skölj och sväng dem. Skär god och fet rökt skinka i tunna skifvor och dessa i små tärningar, som jämte svamparna, ymnigt finskurna späda stjälkar af körfvel, citronskifvor, lagom salt, litet peppar och en nypa mjöl få puttra 40—50 minuter, tills murklorna afgifvit sitt vatten, hvarpå de afredas med en äggula och ett spetsglas vin samt serveras med stekt bröd.

2. *På italienskt vis.* Den romerska läckergommen *Apicius* gaf för snart 2000 år sedan följande recept för deras tillagning, som ännu allmänt följes öfver hela världen:

Förväll, skölj och sväng murklor samt lägg dem sedan i kastrull med (om så finnes, alltid) *körfvel*, rödlök i skifvor, finskuren persiljestjälk och gräslök, lagom salt, litet peppar samt olja på sakta eld, tills de afgifvit sitt vatten. Då tillsättes något köttsoppa och vin, hvarpå de afredas med en nypa mjöl och en äggula, få puttra en stund på elden samt serveras med citron och stekt bröd.

3. *På provençalskt vis.* Rensa, stycka, förväll, skölj och sväng murklor väl. Värm upp i några matskedar olivolja 1—2 finhackade hvitlöksklyftor, samt brödskifvor, tills dessa blifvit ljusgula på båda sidor. Tillsätt sedan murklorna jämte salt, peppar, citronsaft och en liten nypa kajenn; låt puttra under jämn skak-

ning, för att undgå uppkokning, tills de tagit färg, då de fort serveras.

4. *På spanskt vis.* Behandla murklorna såsom förut nämndt. Skär fet rökt skinka i små tärningar, som brynas i 1/2 glas god olivolja; tillsätt murklorna, låt dem taga färg, fukta med 1 glas sherry och några teskedar malaga, tillsätt salt, peppar, muskott, *mild* kajenn (paprika) och finhackad persilja. Efter vid pass 40 minuter är svampen kokt, då saften af en citron samt litet sky eller buljong tillsättes och rätten serveras.

5. *På tyskt vis.* Stufva dem med smör, hela pepparkorn, salt, persilja och skinka i skifvor uti en timmes tid, hvarunder de ofta spädas med buljong. Sedan afredas de med äggulor och grädda samt anrättas enbart eller på stekta brödskifvor.

I Österrike fyller man dem ofta med färs af finhackadt kalf- eller fågelkött, kräftor, sardeller, lök, grönsaker m. m. samt rifvebröd, steker dem mellan tunna späckskifvor samt serverar dem med dessa och citronskifvor.

Några smårätter för smörgåsbordet.

Alla dessa måste serveras mycket heta.

Rostad svamp.

Tag små svampar, helst champignoner eller riskor, rensa dem utan sköljning, afskär foten invid hatten, lägg dem tätt i en het stekpanna med undra sidan upp samt i hvarje en bit smör med inarbetad persilja, lök, salt och peppar. Rosta dem 10—20 minuter, tills de äro färdiga.

Stekpannan bör vara försedd med tätt lock så att ej svamparnas doft bortgår. Likaså de lådor, m. m. däri smårätter hastigt lagas.

Fyllda svampar.

Likasom ofvan är nämndt, fyllas svampar med färs af hvad man kan finna på, läggas tätt i stekpannan med litet smör, saltas, peppras och fuktas med vinättika eller citronsaft samt gräddas nätt och jämnt tills de äro färdiga.

Svampbröd.

Se mellanrätter 9.

Stufvad svamp.

Koka svamp i litet smör, tills detta är klart. Tillsätt då några matskedar söt eller helst sur grädde, lagom salt och litet peppar. Koka under omröring, tills såsen är tjock och afred den med en äggula.

Svampbullar.

Stöt svampar till mos, som blandas väl med några vispade ägg, lök och späck fint hackade, rifvebröd, salt och peppar. Gör små bullar, som brunstekas i smör, flottyr eller olja.

Svamplåda.

Stöt svampen till mos, bräck finhackad skinka lindrigt, blanda båda med krossad lök, salt, peppar och några droppar citronsaft uti god men lös pannkaksmet. Grädda fort och servera.

Svamp i papper.

Finhacka svamp, blanda med lök, smör, persilja salt och peppar; lägg i små lådor af väl smöradt papper, som gräddas på plåt. Höjes mycket genom påströdd rifven parmesanost.

Konserverad svamp.

Till smörgåsbordet passa dessutom utmärkt *saltad svamp stekt på glöd, ättiksvamp* samt *smörkokt* och *marinerad svamp. Svampsojan* pryder äfven många af smörgåsbordets smårätter.

Svampmjöl kan med fördel brukas vid många af dessa under de tider af året, då färsk svamp saknas.

Tryffel.

De äkta tryfflarna ansågos redan i forntiden såsom lyxartiklar i finaste kök, men försvunno ur bruk med romerska kejsarrikets fall, enär de inträngande barbarerna blott älskade enkel mat och ej förstodo att rätt uppskatta finaste läckerheter. Först i början af 1600-talet kommo de åter till heders, mäst hos statens och kyrkans furstar, och hafva sedan efter hand vunnit insteg i äfven rätt enkla kök, helst sedan man numera börjat odla dem inom flere trakter i Europa. Ensamt i Frankrike samlas och säljes årligen tryffel för 25—30 millioner kronor till pris af 10—12 kr. för kilo. Den bästa kommer från Périgord och trakten däromkring.

Fastän, såsom förut är nämndt, äkta tryffel (den hvita) är funnen flerstädes i mellersta Sverige, har man tyvärr ännu ej däraf träffat någon myckenhet. Men när hos oss svampar kommit mer i bruk, bör den på grund af sin fina smak och höga saluvärde efterspanas samt skall troligen då finnas på ännu flera platser kanske ock i större mängd.

Hvit tryffel förekommer hos oss mäst på lätt skiffer- eller kalkhaltig sand- eller lerjord från augusti till de starka nattfrosternas början och så nära jordytan, att denna af svampens utveckling något höjes och likasom luckras. Den är därför ej så lätt funnen med blotta ögat. Men där en är tagen, kunna flera sökas och

den är för öfrigt ganska årviss. Utomlands uppsökes den af därför särskildt dresserade hundar och svin, hvilka lätt nog inöfvas härtill.

Lukten är angenäm, i början ringa, men blir efter få dagar så stark, att en enda svamp snart parfymerar ett helt rum. Smaken är hos rå tryffel obetydlig, men stegras vid tillagningen och gör den till *vår läckraste svamp.* Då den växer under jordytan och sällan tränger upp till denna, är den oftast vid upptagandet mer och mindre betäckt af jordpartiklar, hvilka strax måste noga aflägsnas med mjuk borste. Så skött kan den sedan på sval, torr, skuggig och luftig plats hålla sig frisk 4—6 veckor, men måste då ofta tillses och de svampar förkastas, som förlorat sin spänstighet och goda lukt. Dock sämras den efter hand samt bör därför i hvarje fall långt förr användas eller säljas.

Tryffel lider af fukt och väta, får därför ej ens fuktas förrän vid självfva tillagningen. Då sköljes den hastigt först i varmt och sedan i kallt vatten, hvarvid all jord noga aflägsnas som ännu kan vara kvar. Strax därpå skalas den med tunn, skarp knif, så att blott det tunna skalet borttages. Sedan måste den genast användas och får ej läggas i vatten eller utsättas för luftens inverkan, emedan dess fina smak då snart förgår.

Tryffelsmaken passar bäst till fet mat och vildt, men icke till sötsaker och grädde, samt får icke alls fördärfvas med tillsats af annan svamp eller lök af något slag. Tryfflar få ej länge förvaras i salt vatten, vin eller köttsoppa, som snart förstör deras smak. De böra stekas eller kokas jämnt så länge, att de börja mjukna, och sedan anrättas, innan de kallnat, enär de sämras genom uppvärmning.

Då bruket af tryffel läres i alla bättre kokböcker och denna svamp ännu hos oss är att anse som sällsynt, bör den här tills vidare blott brukas till parfymering af finaste rätter. Detta dess hellre, då vår

hvita tryffel häri är jämngod med Périgords. De bästa sätten för dess bevarande till slikt bruk är inkokning uti smör och i form af puré.

Tryffel i smör eller fett.

Iakttag noga, hvad här är nämndt om tryffelns vård och skalning. Koka skalen i det smör, hvari svampen sedan skall bevaras och afsila smöret, som redan häraf tagit fin arom. Skär tryffeln i skifvor af 3 mm. tjocklek, om den skall brukas till späckning, men ännu tunnare till garnityr. För öfrigt tillgår dess inkokning i smör eller fett lika som sid. 121 är sagdt. På så vis inkokt har vår tryffel hållit sig oförändrad i 3 års tid. Då det ämne, hvari den är inkokt, drager i sig en del af svampens doft, bör det naturligtvis äfven brukas jämte tryffeln vid tillagning.

Puré af tryffel.

Tryffeln stötes med bästa smör eller ister i mortel och arbetas till finaste mos. Gör spansk sås, koka den stadig, lägg i purén, låt puttra samt afred med väl hopkokad, fin hönsbuljong och litet smör. Denna puré håller sig ej ens på is mer än några få dagar och bör helst brukas genast.

Huru bäst sprida svampkunskap?

På grund af enhälligt beslut inom båda Kamrarne ingick 1901 års Riksdag till Kongl. Maj:t med i utdrag så lydande skrifvelse:

"Riksdagen är öfvertygad såväl om önskvärdheten däraf, att en allmännare kännedom om de ätliga svamparne och sätten för deras användning genom statens medverkan befrämjas, som ock därom, att det nu ifrågavarande arbetet med därtill hörande planschbilagor är i åtskilliga afseende väl ägnadt att befordra spridningen af en sådan kännedom. Då emellertid enligt motionärens förslag utdelningen af de för statens räkning inlösta exemplaren af arbetet skulle hafva till syfte, att detsamma skulle bilda underlaget för undervisning vid rikets folkskolor och vissa andra läroanstalter angående svamparnes igenkännande och användning — — — har Riksdagen för närvarande velat inskränka sig till att hos Eders Kongl. Maj:t anhålla, att en utredning i nämnda hänseenden måtte af Eders Kongl. Maj:t åvägabringas samt att Eders Kongl, Maj:t därefter måtte till Riksdagen inkomma med den framställning, hvartill utredningen kan gifva anledning."

När på grund af sådan framställning riksdagen beslutat anslå medel till spridandet af lämplig svampbok inom alla rikets läroverk och folkskolor, måste man förutsätta att kunskapen om svampars kännedom och bruk strax därefter blifver ett antaget läroämne

vid alla våra högre och lägre lärare- och lärarinne-seminarier.

Detta blir rätta och bästa vägen att i hela landet införa svampars bruk.

Ty våra folkskollärare och lärarinnor, hvilka af utlandets förnämsta specialister förklarats i sitt fack stå högst inom Europa, äro spridda öfver landets alla nejder och njuta i flesta fall allt för ringa lön för sitt samhällsviktiga arbete. Då denna upplysta lärarepersonal inhämtat god kunskap om svampars kännedom och bruk samt nästan öfverallt de flesta år inom åtkomligt håll finner god tillgång på en välsignad Guds gåfva, den alla ännu äga lika rätt att insamla och bruka, följer klart nog häraf, att en god del af dess lediga stunder snart användas vid plockning och tillagning af svamp, samt skolbarnen uppmuntras att samla sådan på vägen till och från skolan. Rätt skött får då läraren och kanske än mera lärarinnan ihop svamp till hufvudnäring för eget behof under en stor del af året och besparadt köp af andra lifsmedel.

Samtidigt tillhålla efter hand skolråden lärarepersonalen att lära barnen enklaste lagning af svampmat, medan dessa, ledda af goda lärare och tydliga väggplanscher, på kort tid lära sig skilja ett hundratal ätliga arter från giftiga och odugliga. Det är nämligen inom alla svampländer kändt och erkändt, att barn, långt mer än vuxna, utan läsning om svamp lära sig endast med ögat skilja ätlig från oduglig och sedan få skarp blick för att finna svamp, den ett ovandt öga förbiser. Sedan lär barnet sin moder att laga svamp och taga vara på de värdefullare slagen. Snart därpå tar mor in svampkorgen jämte bärkorgen till torget samt bjuder sin egen familj på god och sund mat, som hämtats gratis från marken.

Detta må anses som öfverdrift, men blir inom få år sanning, om saken från början med nit gripes rätt

an. Och härvid böra de välbärgade klasserna såsom i allt föregå med godt exempel samt kunna lätt nog göra det, då redan öfver hela landet under sista 40 åren hunnit spridas mångtusende svampböcker, om än de flesta af dessa ej äro nog fullständiga och pålitliga.

Medan folkskolan i stort drifver denna sak i det tysta, borde i hvarje län några af dess yppersta män och *kvinnor* bilda svampsällskap och dessa förenas genom en centralförening i Stockholm, däri ingen bör anse sig för god att medverka.

Ett vackrare äreminne och mera gagneligt kunde icke ett tacksamt folk uppresa öfver en af sitt lands och världens yppersta och *mest varmhjärtade* lärde, än vi öfver jordens främste svampkännare, den ädle Elias Fries, om hela Sverige börjat i stort inhösta sin rika svampskörd inom ett halft sekel efter det han, banbrytaren, i sitt stora svenska svampverk sagt oss att »*vårdslösandet af ett så smakligt, födande, rikligt förekommande näringsmedel är en stor, årlig statsekonomisk förlust*».

NAMNREGISTER.

A.

B.

S.

T.

U.

V.